

## Menu hebdomadaire du 29 avril au 3 mai 2024

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. En cas de modifications, seuls le menu et les allergènes affichés dans le réfectoire font foi. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours. Toutes les viandes sont Origine France (bœuf, veau, volaille, porc et agneau).

### Lundi 29 avril


 Baguette BIO 

Salade Coleslaw

Colombo de dinde 

Riz BIO 

Mousse au chocolat

Goûter : pain de mie et confiture, orange BIO 

### Mardi 30 avril

 Baguette BIO 

 Dos de colin sauce aurore 

Pomme de terre vapeur

 Yaourt nature BIO 

 Kiwi BIO



Goûter : croissant BIO  et jus d'orange BIO 

### Mercredi 1er mai

**FERIÉ**


### Jeudi 2 mai


 Baguette BIO 

 Émincé de bœuf aux olives 



Petits pois BIO 

 Camembert BIO 


Clafouti aux abricots 

Goûter : quatre quart et banane BIO 

### Vendredi 3 mai

 Baguette aux graines BIO 

 Tomates BIO 

Pizza à la courgette et aux poivrons 

 Cantal 

 Pomme BIO 


Goûter : brownie et jus de pomme BIO 


 Agriculture BIO


 Label Rouge


 Bleu Blanc Cœur


 Approvisionnement local

 Menu végétarien

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

 Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

 Appellation d'origine protégée

 Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo