

Menu hebdomadaire du 31 mars au 4 avril 2025

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 31 mars

 Baguette 

 Dahl de lentilles corail

 Riz

 Fromage blanc 

 Fruit de saison 

Goûter : pain  et confiture, jus de fruit 

Mardi 1 avril

 Baguette 

 Potage crécy

Colin* pané sauce tartare

Haricots plats

 Emmental 

 Fruit de saison 

Goûter : madeleine , fruit de saison  et lait équitable

Mercredi 2 avril

 Baguette 

 Chou blanc

 Gâteau d'avoine aux carottes

Babybel

 Fruit de saison

Goûter : pain  et chocolat, fruit de saison 

 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

 Appellation d'origine protégée

 Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo

*Poisson provenant de pêcheries certifiées conformes au Référentiel MSC (Marine Stewardship Council) Pêche durable.

Jeudi 3 avril

Menu signature

 Baguette 

Nems aux légumes

Emincé de poulet  sauce curry coco

Jeunes carottes et brocolis

 Riz au lait aux éclats de noisette

Goûter :  gâteau au citron  et compote 

Vendredi 4 avril

 Baguette 

 Salade parmentière

 Sauté de veau sauce marengo

 Chou fleur

 Cheesecake au citron

Goûter : pain au chocolat , fruit de saison  et lait équitable