RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 08 avril au vendredi 03 mai

Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnements

lundi 08	mardi 09	mercredi 10	jeudi 11	vendredi 12	lundi 15	mardi 16	mercredi 17	jeudi 18	vendredi 19
Végé		Créole				Oriental		Végé	
Macédoine mayonnaise	Carottes râpées à l'orange-citron	Salade d'avocat créole(riz,crabe,avocat,ananas,tomate)	Quiche fromage	Salade de mâche	Concombres à la crème	Salade de pois chiches à l'orientale	Salade coleslaw	Concombres maïs	Salade pommes de terre thon
1, 3, 12	*1*			*1*	*1, 7*	*1*	*1, 3, 12*	*1*	*1, 4*
Tortillas pommes de terres oignons	Rôti de veau grand-mère	Rougail saucisse	Poulet rôti	Tagliatelles au saumon	Sauté de veau à la crème de poivrons	Merguez	Escalope de dinde panée maison	Paëlla végétarienne	Blanquette de poisson
3, 7	*7, 8, 12, 14*		*1, 7, 8, 14*	*4, 7, 8, 12, 14*	*7, 8, 12, 14*		*3,8*	*2, 4, 7, 11, 12, 14*	*2, 4, 7, 8, 11, 12*
	Haricots verts persillés/Pdt	Lentilles	Ratatouille		Flageolets	Courgettes sautées	Semoule aux petits légumes		Epinards à la crème
	7	*8, 14*	*8*		*8*	*7*	*7, 14*		*7, 8*
Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt sucré BIO		Fromage	Madeleine maison		Fromage	Fromage
7	*7*	*7*	*7*		*7*	*3, 7, 8*		*7*	*7*
Fruit de saison	Île flottante maison	Ananas	Fruit de saison	Fromage blanc coulis de framboise	Mousse de fruits	Riz au lait à la fleur d'oranger	Yaourt vanille	Tarte poires amandes	Fruit de saison
	3, 7			*7*	3, 7			*3, 7, 8, 13*	
lundi 22	**mardi 23**	**mercredi 24**	**jeudi 25**	**vendredi 26**	**lundi 29**	**mardi 30**	**mercredi 01**	**jeudi 02**	**vendredi 03**
Végé						Végé	Férié	finger food	
Salade verte	Salade de tomates/mozzarella	Pizza margarita	Taboulé	Allumette Fromage maison	Mousse de foie	Salade céleri pommes comté	Férié	Panier de crudités	Salade Fraicheur(choux blanc,carottes,mäis,radis, tomates)
1	*1,7*	*7, 8*	*8*	*3, 7, 8*	*8*	*1, 14*			*1*
Lasagne de légumes	Steak hâché sauce forestière	Rôti de bœuf	Filet de poisson sauce épices du soleil	Rôti de porc grand-mère	Filet de poisson meunière	Gratin de pâtes champignons	Férié	Nuggets plein filet de poulet panés maison	Sauté de bœuf au paprika
3, 7, 8	*7, 8*		*4, 6, 7, 8*	*7, 8, 14*	*4, 7, 8*	*7, 8*		*3,8*	*7*
	Petits pois carottes	Pommes et carottes vapeur persillées	Brocolis à l'ail	Haricots blancs à la tomate	Duo haricots verts et beurre		Férié	Rosti de légumes	Mousseline de patates douces
	7, 14	*8*	*7*	*14*	*7*				*7*
Fromage		Fromage	Fromage		Fromage	Fromage	Férié		sablé breton
7		*7*	*7*		*7*	*7*			*7, 8, 14*
Compote	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Eclair à la Fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace chocolat	Férié	Yaourt à boire	Petit suisse
	7					*6, 7, 8, 13*		*7*	*7*

Centre de loisirs | **Fait maison** | **Local**

Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

MOUTARDE 1	Céréales contenant du GLUTEN 8
CRUSTACÉS 2	Graines de SÉSAME 9
ŒUFS 3	LUPIN 10
POISSON 4	MOLLUSQUES 11
ARACHIDE 5	Anhydride sulfureux et SULFITES 12
SOJA 6	FRUITS À COQUE 13
LAIT 7	CÉLERI 14

Toutes nos viandes sont d'origines françaises (volaille,boeuf,porc etc....)
L'agneau Francais privilégié mais à défaut il sera dorigne Irlandaise

Huile de tournesol pour assaisonnement, cuisine, fritures

Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité et labellisés qui sont éligibles à la loi égalim