

MENUS DU MOIS D'AVRIL 2022

ATTENTION CES MENUS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

 VACANCES SCOLAIRES
23/04/2022 au 08/05/2022

LUNDI 28 MARS	LUNDI 04 AVRIL	LUNDI 11 AVRIL	LUNDI 18 AVRIL (PÂQUES)	LUNDI 25 AVRIL
	Salade Verte Emmental Croûtons 1-7-10-12 Sauté de Bœuf Pommes Sautées 7 Fruit	Chou Blanc 10-12 Cordon Bleu 1-6-7 Pâtes Bio à la Tomate 1-7 Yaourt PL 7		Salade Verte Emmental Croûtons 1-7-10-12 Émincé de Poulet Blé Bio Sauce Tomate 7 Fruit
MARDI 29 MARS	MARDI 05 AVRIL	MARDI 12 AVRIL	MARDI 19 AVRIL	MARDI 26 AVRIL
	Chou-Fleur Mimosa 3-10-12 Cuisse de Poulet Duo de légumes 7 Yaourt aux Fruits 7	Macédoine Mayonnaise 3-10-12 Boulettes Végé 1 Brunoise de Légumes 7 Fromage Blanc PL 7	Crêpe Fromage 1-3-7 Hachis Bio Parmentier 1-7 Fruit Biscuit 1-3-6-7	Salade de Riz Bio Hollandaise 7-10-12 Nuggets de Poisson 1-4 Courgettes Bio Persillées 7 Fruit
MERCREDI 30 MARS	MERCREDI 06 AVRIL	MERCREDI 13 AVRIL	MERCREDI 20 AVRIL	MERCREDI 27 AVRIL
	Betteraves Bio Féta 7-10-12 Boulettes de Boeuf 1-6 Flageolets 7 Fruit	Salade de Haricots Verts Bio 10-12 Escalope de Dinde Lentilles Bio 7 Fromage 7 Fruit	Concombres Féta 7-10-12 Jambon Grillé Haricots Blancs 7 Compote Bio	Chou Blanc 10-12 Escalope de Dinde Pommes Duchesses 7 Fromage 7 Compote
JEUDI 31 MARS	JEUDI 07 AVRIL	JEUDI 14 AVRIL	JEUDI 21 AVRIL	JEUDI 28 AVRIL
	Radis Beurre Sel 7 Couscous Bio Végétarien 1-6-9-10 Fromage 7 Compote Bio	Salade d'Endives Emmental 7-10-12 Poisson Meunière 1-4-7 Ratatouille 7-9 Éclair Chocolat 1-3-6-7	Salade de Brocolis Bio 10-12 Sauté de Veau Riz Bio 7 Flan Nappé Caramel 7	Salade d'Endives Croûtons 1-10-12 Ravioli Épinards Bio 1-6-7 Sauce Fromagère Fruit Biscuit 1-3-7-8
VENDREDI 01 AVRIL	VENDREDI 08 AVRIL	VENDREDI 15 AVRIL	VENDREDI 22 AVRIL	VENDREDI 29 AVRIL
	Concombres 10-12 Blanquette de Poisson 2-4-7 Riz Bio 7 Mousse au Chocolat	Salade de Blé Bio au Thon 1-4-7-10-12 Rôti de Porc Brocolis Bio 7 Fruit	Carottes Rapées 10-12 Sandwich Cowboy 1-7-11 Chips Yaourt à Boire 7	Betteraves Bio 10-12 Paupiette de veau 1-6 Petits Pois 7 Fromage Blanc 7

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

- | | |
|---|---|
| 1- Céréales contenant du gluten | 9- Céleri et produits, base céleri |
| 2- Crustacés et produits base crustacés | 10- Moutarde et produits, base moutarde |
| 3- Oeufs et produits, base oeuf | 11- Graines de sésame |
| 4- Poissons et produits, base poisson | 12- Anhydride sulfureux et sulfides |
| 5- Arachides et produits, base arachide | 13- Lupin et produits, base lupin |
| 6- Soja et produits, base soja | 14- Mollusques et produits, base mollusque |
| 7- Lait et produits, base lait | |
| 8- Fruits à coque | (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle |


Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011

 Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier.
Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.
Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.