

**MENUS DU LUNDI 12 AVRIL AU VENDREDI 16 AVRIL 2021**



*Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire*

LUNDI 12
MARDI 13
MERCREDI 14
JEUDI 15
VENDREDI 16

	<b>ENTREE</b>	<b>MENU ALTERNATIF</b>				
		Taboulé aux raisins	Pâté croûte de volaille	Salade verte de printemps	Concombre à la bulgare	Pommes de terre ciboulette
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Omelette gourmande	Colin aux cornflakes	Cannelloni à la bolognaise	Pilons de poulet aux herbes	Sauté de porc aux agrumes
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Brunoise provençale	Gratin de salsifis		Petits pois carottes	Haricots verts persillés
	<b>DESSERT</b>	Fromage Velouté aux fruits	Fromage compote	Fromage Fruit	Fromage crème dessert	Yaourt Pâtisserie
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Omelette gourmande	Pain de légumes	Légumes aux lasagnes	Nuggets de blé	Filet d'Eglefin

**Repas Alternatif**= végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Viande Française	Produit local	Label Bio	Poisson pêche raisonnée	Cuisiné par nos soins	Sans...

Texte vert clair : **Crudités et fruits crus**  
 Texterouge : **Viande poisson entrée protidique**  
 Texte vert foncé : **Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits**  
 Textemarron : **Féculent /céréales /légumes secs**  
 Textebleu : **Fromages Laitage et desserts lactés**

**Information allergènes** (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques