

MENUS DU LUNDI 26 AVRIL AU VENDREDI 30 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
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI

	ENTREE	MENU ALTERNATIF			Menu Tradition	
		Riz aux haricots rouges	Macédoine de légumes		Salade verte de printemps	Jambon blanc et cornichon
	PLAT PRINCIPAL	Tortilla pomme de terre oignon	Poisson à la béarnaise		Bœuf Bourguignon	Viennoise de dinde
	ACCOMPAGNEMENT	Mélange de légumes grillés	Pates de Savoie		Gnocchis de St Jean	Carottes parisienne
	DESSERT	Fromage Blanc Gâteau basque	Fromage Fruit		Fromage Fruit	Fromage Crème dessert
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Tortilla pomme de terre oignon	Poisson à la béarnaise		Boulettes végétales à la Bourguignonne	Pain de légumes Poisson pané

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

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

Texte vert clair : **Crudités et fruits crus**
 Texte rouge : **Viande poisson entrée protidique**
 Texte vert foncé : **Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits**
 Texte marron : **Féculent /céréales /légumes secs**
 Texte bleu : **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 Sulfites, Lupin, Mollusques