



# Restaurants scolaires

## Menus du Lundi 03 Avril au Vendredi 07 Avril 2023

Semaine 14



### Lundi

Repas végétarien

Salade de pommes de terre  
mayonnaise

Boulettes de soja  
sauce tomate et basilic

Haricots verts  
persillés

Yaourt sucré

Gâteau moelleux  
au citron

### Mardi

Salade de riz  
provençale

Rôti de porc\*  
au jus

Purée  
de brocolis

Emmental

Gélifié vanille

### Mercredi

Salade coleslaw

Macaronis  
bolognaise  
(Origine Italie)

Gouda

Compote de fruits



### Jeudi

Repas biologique

Salade de blé bio

Boulettes de bœuf bio  
sauce camarguaise

Carottes persillées bio

Vache qui rit bio

Fruit bio

### Vendredi

Emincé  
de radis

Filet de colin  
sauce tandoori

Riz bio

Petit Louis

Fruit

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Les groupes d'aliments



#### Repas sans viande :

Mardi : Papillote de poisson  
Mercredi : Colin sauce provençale et macaronis  
Jeudi : Quenelles ciboulette

#### Repas sans porc :

Présence de porc signalée par \*  
Mardi : papillote de poisson

#### Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique  
Produit de saison  
Produit local



### « Charlie, le brocoli » t'informe :

Mardi, une purée de brocoli !  
Un des légumes les plus appréciés des Romains.  
D'ailleurs, son nom vient du latin « bracchium » qui signifie branche. Mais pourquoi ce nom ?  
Parce que sa forme fait penser à un arbre miniature.  
Je sais que ce n'est pas ton légume préféré...  
Pourtant, c'est bon pour ta santé !



#### Choix de la semaine

Entrée : Betteraves vinaigrette  
Légume : Epinards à la crème



Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.  
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.

Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.