



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 10 Avril au Vendredi 14 Avril 2023

Semaine 15

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Repas bio végétarien

Vendredi
Repas de Pâques

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



Taboulé

Aiguillettes de volaille aux champignons

Haricots beurre

Tartare nature

Mousse au chocolat

Macédoine mayonnaise

Filet de poulet basquaise

Blé

Mimolette

Fruit

Betteraves bio vinaigrette

Raviolis bio farcis aux épinards

Brie bio

Fruit bio



Les groupes d'aliments

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson oeufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés

Repas sans viande :

Mardi : Hoki sauce aux champignons
Mercredi : Colin basquaise
Vendredi : Brandade de poisson

Repas sans porc :

Présence de porc signalée par *

Légende :

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

« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :



Tu vas bientôt partir
à la chasse aux œufs de Pâques !
A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait
le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver.
Les enfants décoraient des œufs de poule
qui étaient ensuite cachés dans les jardins.
Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises
en sucre ou en chocolat.
Vendredi, on fête Pâques avec un repas spécial
concocté par le chef.
Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Céleri vinaigrette
Légume : Brocolis sautés



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.