



Restaurants scolaires

Menus du Lundi 17 Avril au Vendredi 21 Avril 2023

Semaine 16



Lundi

Repas végétarien

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade de pois chiches

Palet végétarien

Purée de carottes

Petit suisse aromatisé

Fruit

Mardi

Salade de pommes de terre

Cubes de colin pané

Epinards à la crème

Vache qui rit bio

Flan nappé caramel

Mercredi

Carottes râpées

Colombo de porc*

Semoule

Yaourt sucré

Chou vanille



Jeudi

Repas biologique

Chou blanc bio rémoulade

Boulettes de bœuf bio sauce tomate

Coquillettes bio

Camembert bio

Fruit bio

Vendredi

Friand au fromage

Saucisse de volaille

Petits pois

Petit moulé nature

Banane

Les groupes d'aliments



Repas sans viande :

Mercredi : Hoki sauce colombo

Jeudi : Hoki sauce champignons

Vendredi : Quenelles sauce tomate

Repas sans porc :

Mercredi : Hoki sauce colombo

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit de saison

Produit local

La richesse des fruits

Vitamine C, vitamine A, vitamine B... Les fruits en regorgent ! Elles sont essentielles aux cellules de ton corps pour bien fonctionner.

Ainsi, la vitamine **C** aide ton corps à se défendre contre les maladies, la vitamine **A** t'aide à grandir et est bonne pour ta vue et la vitamine **B** aide ton corps à bien fonctionner.

Les fruits sont également riches en eau et permettent à ton corps de s'hydrater.

Source de fibres, ils participent au bon fonctionnement de ton tube digestif. Enfin ils sont riches en glucides qui servent de carburant pour ton cerveau et pour tes muscles.

Choix de la semaine

Salade de haricots verts
Courgettes sautées



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.