



AVRIL 2024



Semaine JO « Les continents » du 02 avril au 05 avril

LUNDI 1 ^{ER} AVRIL	MARDI 02 AVRIL Menu Asiatique	ALSA MECREDI 03 AVRIL Menu Océanie	JEUDI 04 AVRIL Menu Américain	VENDREDI 05 AVRIL Menu Africain
Férié	Assortiment de mini nem et samoussa 1/2/3/4/6/7/9/10/11/14 Brochette Yakitori 1/6 Poêlée Chinoise 1/10 Salade de fruits asiatiques	Salade Australienne (Roquette, betteraves, noix de cajou et féta) 8/10/12 Saumon Kiribati 4 Riz à l'ananas 7 Salade de fruits (kiwi, mangue, fruit du dragon) Goûter : Compote + pain 1 et fromage 7	Soupe de maïs 1/7 Tacos (galette de blé, bœuf haché, oignons, tomates, cheddar) 1/7 Salade verte 10/12 Cheesecake 1/3/7/8	Houmous Yassa (Poulet, oignons, citron marinés) Riz Jollof (tomates, oignons, piment doux) 7 Velouté de mangue 7
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL Menu végétarien
Salade de pommes de terre 3/10/12 Emincé de poulet au curry 7/10 Carottes Vichy 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade verte aux croûtons 1/6/7/8/11 Lasagnes à la bolognaise 1/3/7 Fromage* 7 Compote	Salade de riz à la niçoise 10/12 Filet de poisson meunière 1/4 Duo de courgettes 7/9 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : Lait 7 + biscuit* 1/3/7/8	Concombres** Blanquette de veau 1/3/7/9 Pommes de terre sautées Crème dessert caramel 7	Œuf dur 3/10 Crousti au fromage 1/3/6/7/8/9 Purée de patates douces 7 Yaourt fermier 7

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeuf	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



<p>"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."</p>	<p>Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p>	<p>** "Aide UE à destination des écoles"</p>
---	---	--