



AVRIL 2024



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

LUNDI 1 <sup>ER</sup> AVRIL	MARDI 02 AVRIL <i>Menu Asiatique</i>	MECREDI 03 AVRIL <i>Menu Océanie</i>	JEUDI 04 AVRIL <i>Menu Américain</i>	VENDREDI 05 AVRIL <i>Menu Africain</i>
Férié	<b>Assortiment de mini nem et samoussa</b> 1/2/3/4/6/7/9/10/11/14 <b>Brochette Yakitori</b> 1/6 <b>Poêlée Chinoise</b> 1/10 <b>Salade de fruits asiatiques</b>	<b>Salade Australienne</b> (Roquette, betteraves, noix de cajou et féta) 8/10/12 <b>Saumon Kiribati</b> 4 <b>Riz à l'ananas</b> 7 <b>Salade de fruits</b> (kiwi, mangue, fruit du dragon)  <i>Goûter : Compote + pain 1 et fromage 7</i>	<b>Soupe de maïs</b> 1/7 <b>Tacos</b> (galette de blé, bœuf haché, oignons, tomates, cheddar) 1/7 <b>Salade verte</b> 10/12 <b>Cheesecake</b> 1/3/7/8	<b>Houmous</b> <b>Yassa</b> (Poulet, oignons, citron marinés) <b>Riz Jollof</b> (tomates, oignons, piment doux) 7 <b>Velouté de mangue</b> 7
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	MERCREDI 10 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL <i>Menu végétarien</i>
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*  <i>Goûter : Lait 7 + biscuit* 1/3/7/8</i>	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><b>"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.</b></p> <p><b>Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."</b></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 align="right">** "Aide UE à destination des écoles"</p>
--	---	--