

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 19 mars au 15 avril 2018



L'introduction des produits bio et/ou locaux est l'une des priorités de la municipalité. Les produits issus de circuits de proximité (fruits et légumes, viandes et produits laitiers) sont intégrés régulièrement dans la confection des repas.

Lundi

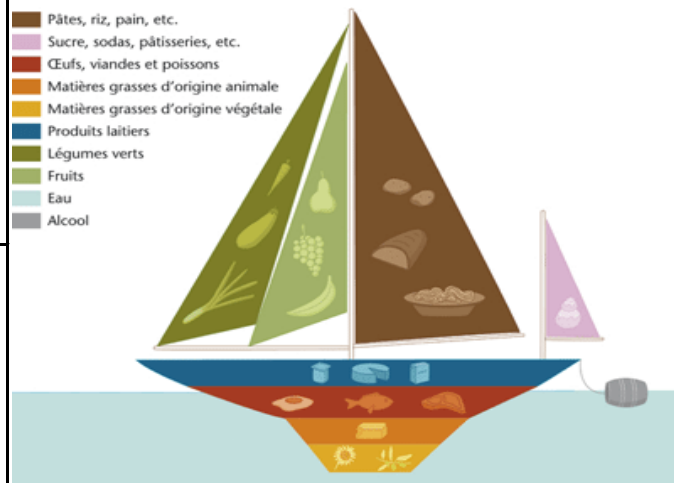
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars	23-mars
SEMAINE 12	Tartines de rillettes Steak de veau Haricots verts Camembert - Banane	Salade italienne Couscous au poulet Semoule "bio" Crème au caramel		Velouté à la tomate Tartiflette Salade mélangée Timbale de glace	Carottes râpées Hoki s.armoricaine Mixé d'épinards Grillé aux pommes
SEMAINE 13	26-mars Betteraves cubes Joue de porc Haricots blancs Babybel - Kiwi	27-mars Po tage "bio" Ragoût de bœuf Salade Petits suisses	28-mars	29-mars Salade parisienne Filet de dinde Coquillettes Crème au chocolat	30-mars Endives/œufs/fromage Colin pané Jardinière de légumes Cocktail de fruits
SEMAINE 14	02-avr Lundi de Pâques 	03-avr Beurre de sardines Agneau provençal P.de terre - Salade Fromage blanc fruité	04-avr	05-avr Macédoine Gratin complet Salade "bio" Flan pâtissier	06-avr Salade campagnarde Saucisse de volaille Pâtes penne Pomme
SEMAINE 15	09-avr Pamplemousse Cervelas obernois Trio de légumes Crème vanille	10-avr Terrine de saumon Blanquette Riz créole "bio" Kiri - Orange	11-avr	12-avr Radis - beurre Merlu meunière Purée de haricots verts Yaourt nature	13-avr Tartine de saucisson Rôti de bœuf Légumes poêlés Salade Clafoutis



Le bateau alimentaire de référence

ALLERGIES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Certains plats proposés peuvent contenir ou sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes dans la liste suivante :
Oeuf - Lait - Crustacés/Mollusques - Poisson - Arachide - Soja - Sésame - Sulfite
Fruits à coque - Gluten - Céleri - Moutarde - Lupin - Lactose

* Origine viande bovine :

VBF : Bourguignon - Rôti

UE : Steak de veau - Veau

Les couleurs indiquées sur les menus sont les groupes d'aliments dominants de la recette. Le jaune (matières grasses) et le rose (sucre et produits sucrés) n'apparaissent pas mais sont présents à chaque repas suivant la recommandation relative à la nutrition.

En cas de nécessité, la responsable se réserve le droit de modifier les menus.

