

Menu scolaire

Menus du Lundi 03 au 09 avril 2017



Lundi

Mardi

Mercredi

Joyeuses Pâques

Jeudi



Vendredi

Semaine

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Salade thon maïs
Aiguillettes de volaille sce suprême
Carottes vichy
Edam
Flan caramel

Choux blancs vgte
Jambon grill sce porto
Boullgur
Yaourt au lait entier
Compote abricots

Taboulé
Cervelas obernois au jus
Salsifis béchamel
Fondue les frippons
Crème caramel

Pâté croûte
Paupiette de lapin sce crème
Flageolet
Tomme blanche
Tarte chocolat

Macédoine mayonnaise
Poissonnette
Petits pois
Vache picon
Riz au lait




Les groupes d'aliments :



« 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. »



Semaine 13

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



Lundi

- Duo de crudités
- Rôti de dinde sce forestière
- Brocolis béchamel
- Camembert
- Liégeois chocolat

Mardi

- Chou blanc vgte
- Tomates farcies sce tomate
- Riz
- Yaourt sucré
- Fruit

Mercredi

- Persillade de PDT
- Chipolatas au jus
- Carottes persillées
- St Môret
- Flan caramel

Jedi

- Quiche lorraine
- Escalope viennoise
- Poêlée de légumes
- Cantadou
- Chou vanille

Vendredi

- Tomates vgte
- Paupiette de poisson sce crème
- Macaronis
- Bûchette de chèvre à la coupe
- Salade de fruits



Les groupes d'aliments :



« 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. »