

Nous pouvons changer un aliment par un autre en veillant à préserver l'équilibre alimentaire.



Restauration municipale

- LES MENUS SCOLAIRES -

2018

		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes					
lundi 9 avril 2018				mardi 10 avril 2018				mercredi 11 avril 2018				jeudi 12 avril 2018		vendredi 13 avril 2018			
DEJEUNER				DEJEUNER				DEJEUNER				DEJEUNER		DEJEUNER			
SEMAINE 1	Quiche aux Poireaux	lait	gluten	Céleri rémoulade				Salade Mexicaine				Tranches de pamplemousse			Feuilleté au fromage	gluten	
	Dés de volaille			Omelette au fromage	oeuf	lait		Grillade de porc	Porc			Saumon et épinards	Porc	Poissons	crustacés	molusques	Porc
	Basquaise			0				0				0			0		
	Pâtes Coquillettes			Pommes Dauphines		gluten		Chou fleur au gratin	gluten	lait		Riz	BIO		Brocolis		
	Crème dessert chocolat	lait		Edam		lait		Camembert		lait		Fromage blanc		lait	Vache qui rit	lait	
	Kiwi			Ananas au sirop				Orange				Tarte fine aux fruits Maison	gluten		Banane		

Nous pouvons changer un aliment par un autre en veillant à préserver l'équilibre alimentaire.



Restauration municipale

- LES MENUS SCOLAIRES -

2018

	Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes					
	lundi 16 avril 2018				mardi 17 avril 2018				mercredi 18 avril 2018				jeudi 19 avril 2018				vendredi 20 avril 2018			
	DEJEUNER				DEJEUNER				DEJEUNER				DEJEUNER				DEJEUNER			
SEMAINE 2	Salade de mâche et maïs	Porc	lait		Taboulé	Gluten	lait	œuf	Concombres à l'aneth				Chou Blanc, Raisin, Fromage				Assiette de crudités	poisson		
	Pilon de poulet				Tajine d'agneau				Chili con carne	VBF			Blanquette de poissons	Poissons	Crustacés		Brochette de poulet marinée	gluten	lait	œuf
	0				0				0		Sulfites		0				0			
	Mogettes cuisinées	BIO			Aux petits légumes				Riz				Aux petits légumes		gluten		Pâtes papillon			
	Leerdamer		lait		Entremet vanille		lait		Yaourt aromatisé		lait		Chèvre		lait		Saint Nectaire		lait	
	Compote de pommes				Clémentines				Fruits au sirop				Crêpe	gluten	œuf	lait	Yaourt			

VBF: Viande de Boeuf Française
 BBC: Bleu Blanc Coeur

Toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé.
 Elle doit être déclarée par les parents

Nous pouvons changer un aliment par un autre en veillant à préserver l'équilibre alimentaire.



Restauration municipale

- LES MENUS SCOLAIRES -

2018

		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes	
lundi 23 avril 2018		mardi 24 avril 2018		mercredi 25 avril 2018		jeudi 26 avril 2018		vendredi 27 avril 2018									
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER									
Sardine et citron		Toast au chèvre	BIO	gluten	lait	œuf	Betterave et radis noir râpés		Endives vinaigrette		salades	Salade de pâtes radis endive thon cornichon maïs	gluten	lait	poisson		
Crêpe jambon fromage et champignons	VBF	Saucisse de Strasbourg	Porc				Blanquette de veau à l'ancienne		Couscous de la Mer		Poissons	Steak haché	VBF	gluten			
0		0					0		0			0					
Féculents		Purée Mousseline		lait			Jardinière de légumes		Semoule de couscous			Haricots beurre					
Petits suisses	lait	Pont l'évêque		lait			Banane	lait	Yaourt	lait		Tomme blanche	lait				
Kiwi	lait	Poire					Bouillie au chocolat	gluten	Flan au caramel	œuf	lait	Clémentines					

SEMAINE 3

VBF: Viande de Boeuf Française
 BBC: Bleu Blanc Coeur

Toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé.
 Elle doit être déclarée par les parents

Nous pouvons changer un aliment par un autre en veillant à préserver l'équilibre alimentaire.



Restauration municipale

- LES MENUS SCOLAIRES -

2018

Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes		Qualité origine		Allergènes	
lundi 30 avril 2018		mardi 1 mai 2018		mercredi 2 mai 2018		jeudi 3 mai 2018		vendredi 4 mai 2018			
DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER		DEJEUNER			
Betteraves vinaigrette		Salade à l'italienne		Mousse de foie de Canard	porc	Concombre vinaigrette		Endives vinaigrette			
Galette Saucisse	porc	Tajine de bœuf		Brandade de Kbio et haddock	VBF	Calamar à la romaine		Poulet rôti			
Salade verte		0		0		0		0			
		Légumes à la bohémienne		Purée Mousseline		Petits pois carottes		Pâtes papillon			
Fromage blanc	lait	Tomme Blanche		Saint Paulin		Emmental		Pyrénées			
Banane		Orange		Fruit de Saison		Crème glacée		Cocktail de fruits			

SEMAINE 4

VBF: Viande de Boeuf Française
 BBC: Bleu Blanc Coeur

Toute allergie fait l'objet d'un projet d'accueil individualisé.
 Elle doit être déclarée par les parents

