

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 30 Mars

Taboulé
Poisson pané
Brocoli
Entremet pistache
Fruit

Mardi 31 Mars

Salade verte
Saucisse fumée
Haricot blanc
Fromage
Compote

Mercredi 1er Avril

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 2 Avril

Concombre
Sauté de volaille aux poivrons
Chou-fleur
Fromage
Tarte aux pommes

Vendredi 3 Avril

Tomate
Pâte et petits légumes sauce
fromagère
Yaourt
Compote

Lundi 6 Avril

Férié

Mardi 7 Avril

Friand fromage
Ravioles sauce
champignons
Fromage
Compote

Mercredi 8 Avril

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 9 Avril

Coleslaw
Poisson bordelaise
Pâtes
Fromage
Fruit

Vendredi 10 Avril

Salade verte
Chili con carné
Riz
Yaourt
Compote



*Ces menus sont validés par une commission
des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés
en fonction des aléas de livraison ou tout
autre imprévu.*

Labels et Certifications

- Bio
- Produits à haute valeur environnementale
- Local
- Viande Française
- Menu végétarien
- Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.