

MENUS DU LUNDI 28 MARS AU VENDREDI 1 AVRIL

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire.

LUNDI 28/03	MARDI 29/03	MERCREDI 30/03	JEUDI 31/03	VENDREDI 1/04
----------------	----------------	-------------------	----------------	------------------

			Menu italien		Menu alternatif	
	ENTREE 	Taboulé 	Tomate & mozzarella en fil		Salade de pois chiches	Salade Pain de sucre & carottes râpées
	PLAT PRINCIPAL 	Sauté de dinde 	Boulettes de veau sauce au jus		Quenelles sauce tomate 	Gratin de filet de colin
	ACCOMPAGNEMENT 	Feuilles d'épinards à la crème 	Risotto 		Flan de brocolis 	Céréales Gourmandes
	DESSERT	Fromage blanc Fruit 	Fromage Yaourt sur lit de Fruit		Fromage Fruit 	Yaourt Pâtisserie
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Omelette au fromage 	Poisson cuisson vapeur 		Quenelles sauce tomate 	Gratin de poisson

Viande Française	Produit local	Label Bio	Poisson pêche raisonnée	Cuisiné par nos soins	Œufs de France

Texte vert clair : Crudités et fruits crus
Texte rouge : Viande poisson entrée protidique
Texte vert foncé : Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits
Texte marron : Féculent /céréales /légumes secs
Texte bleu : Fromages Laitage et desserts lactés

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques