

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 22 mars 2021

Au

Vendredi 25 mars 2021

	Lundi Menu de printemps	Mardi Menu Alternatif	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mosaïque de légumes	Méli-mélo aux 5 légumes		Mélange croquant de notre région 	Riz niçois
Plat Principal	Veau printanier 	Clafoutis courgettes chèvre		Lasagne bolognaise	Hoki aux éclats d'oignons
Plat de Remplacement (Sans Viande)	Blanquette de la mer			Lasagne aux légumes	
Accompagnement	Beignets de salsifis	Soufflettes parmentière			Mousseline de potimarron 
Dessert	Fromage  Mousse au fruits	Fromage Fruit de la vallée du Rhône 		Yaourt Fruit	Fromage Pâtisserie

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim), article L230-5-6

LOGOS						
	(1) Viande Française	(2) Produit Local	(3) Produit labellisé bio	(4) Poisson Issue de la Pêche raisonnée	(5) Œuf origine France	(6) Cuisiné par nos soins

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