

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 29 mars 2021

Au

Vendredi 2 avril 2021



	Lundi Menu alternatif	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu régional	Vendredi
Entrée	Douceurs de champignons	Perles jardinières en salade		Salade de printemps	Œuf Croq'sel
Plat Principal	Tomates farcies végétarienne	Roulé de dindonneau au miel 		Tartiflette au reblochon 	Poisson d'avril pané
Plat de Remplacement (Sans Viande)		Œuf brouillé		Tartiflette au reblochon 	 joyeuses Pâques
Accompagnement	Mélange de céréales gourmands 	Gratiné de choux fleurs 			Maraichère de légumes de saison
Dessert	Fromage Fruit	Fromage Mousse au chocolat		Yaourt Fruit de notre région	Fromage Gâteau de paques

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



