

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



Mardi 6 avril 2021

Au

Vendredi 9 avril 2021

	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu évasion	Vendredi
Entrée	Terrine de la mer		Salade verte et cœurs de palmier	Pâtes aux 5 légumes 
Plat Principal	Escalope de poulet grillée 		Couscous Tunisiens 	Colin sauce citronnée 
Plat de Remplacement (Sans Viande)	Poisson à la bordelaise		Couscous végétal	
Accompagnement	Rösti de légumes			Flan de courgettes  
Dessert	Fromage du Trièves  Mosaïque de légumes		Yaourt  Orange	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