



















































Menu du 08 avril au 7 mai 2024

*En raison des approvisionnements des modifications peuvent avoir lieu.

Restauration scolaire Municipale /élémentaire, maternelle ; Bord à Bord.

Fruits et légumes crus- entrée protéique& produit frits ou pré-frit>15%lipides- plat protidique-fruits et légumes cuits- produits laitiers ou dessert lactés-fromage>100mg&<150mg de calcium-fromage>150mg de calcium-féculents céréales légumes sec-dessert>15% lipides Dessert>20g de glucide.

<p>Lundi 08 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Feuilles de chêne  </p> <p>Plat(s) Végétarien - VG- mexicaines * </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - St Paulin*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage blanc battu *</p>	<p>Mardi 09 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Féculent - Taboulé aux agrumes* </p> <p>Plat(s) VPO gras > 70 % MPA - Escalope de dinde panée * </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Haricots verts bio *  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Tome noire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Pommes fruit bio*  </p>	<p>Judi 11 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Radis / beurre </p> <p>Plat(s) Volaille - Pilon de poulet mariné & grillé*  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents pré-frits ou frits / panés - Frites 10/10*</p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt nature sucré*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Kiwi*</p>	<p>Vendredi 12 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Salade de pâtes au surimi* </p> <p>Plat(s) Poisson et produits de la mer - Poisson du jour frais* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Julienne de légumes au beurre * </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage < 100 mg - Carré frais*</p> <p>Dessert(s) Fruit cuit - Cocktail de fruits sirop* </p>
<p>Lundi 15 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Carotte pelée râpée bio*  </p> <p>Plat(s) Porc - Jambon grill * </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Poêlée de légumes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Emmental tranche*</p> <p>Dessert(s) Dessert féculent gras - Eclairs chocolat</p>	<p>Mardi 16 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Cuidité - Betteraves cubes vinaigrette*  </p> <p>Plat(s) Bœuf non haché - Sauté de Bœuf carotte  </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Camembert portion*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane</p>	<p>Judi 18 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo de choux bio aux raisins*  </p> <p>Plat(s) Végétarien - VG Chili de légumes * </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Riz* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chanteneige*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage frais aux fruits bio*  </p>	<p>Vendredi 19 / 04 / 2024</p> <p>Entrée(s) Entrée protéique - Frisée aux lardons de volaille et croustons*  </p> <p>Plat(s) Œuf - Omelette nature* </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Ratatouille* </p> <p>Produit(s) laitier(s) 100mg =< Fromage < 150mg - Chèvre *</p> <p>Dessert(s) Dessert sucré - Grillée aux pommes* </p>
<p>Lundi 06 / 05 / 2024</p> <p>Entrée(s) Crudité - Duo de choux bio aux raisins*  </p> <p>Plat(s) Viande hachée - Egrenée de bœuf VBF *   </p> <p>Accompagnement(s) Féculents - Pâtes* </p> <p>Produit(s) laitier(s) Laitage - Yaourt à boire*</p> <p>Dessert(s) Fruit cru - Banane*</p>	<p>Mardi 07 / 05 / 2024</p> <p>Entrée(s) Féculent gras - Tarte feuilletée tomate chèvre </p> <p>Plat(s) Veau non haché - Rôti de veau*   </p> <p>Accompagnement(s) Légumes - Carottes rondelles BIO*  </p> <p>Produit(s) laitier(s) Fromage >= 150 mg - Chanteneige*</p> <p>Dessert(s) Laitage - Fromage blanc goût vanille* </p>		

Au quotidien, un menu de substitution (protéines végétales-légumes-fromage) est proposé aux convives (allergies alimentaires ou régime spécial). Des changements peuvent être faits en fonction des approvisionnements.