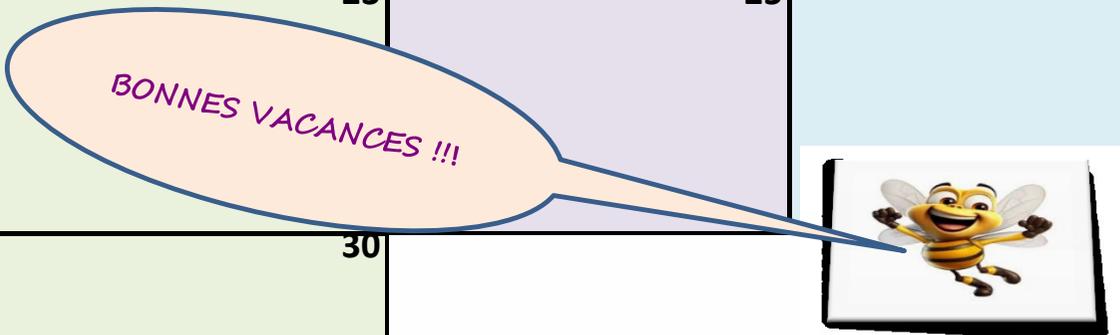




## MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024



lundi	mardi <i>MV</i>	jeudi	vendredi
1  <b>Lundi de Pâques</b>	2 Salade coleslaw <i>A</i> Lasagnes maison <i>CP A</i> Tartare aux noix <i>A</i> Compote Pomme/Abricot	4 Crème de brocolis <i>A</i> Lentilles cuisinées <i>A</i> Riz créole Fromage <i>A</i> Pomme	5 Salade de riz façon niçoise <i>CP PF A</i> Filet de dorade au beurre blanc <i>A</i> Brocolis Fromage <i>A</i> Flan patissier <i>A</i>
8 Pennes pesto/parmesan <i>A</i> Longe de porc Poêlé gala Fromage <i>A</i> Compote fraise	9 Soupe de légumes <i>CP PF</i> Gratin chou fleur/pommes de terre sauce béchamel <i>CP PF A</i> Fromage <i>A</i> Fruit	11 Piémontaise aux œufs <i>A</i> Sauté de dinde sauce crémeuse <i>A</i> Haricots vert Fromage <i>A</i> Mousse fraise	12 Carottes rapées <i>CP PF</i> Poisson blanc à la bordelaise <i>A</i> Riz blanc Fromage <i>A</i> Tarte normande <i>A</i>
15 Rillettes de thon au St moret <i>CP A</i> Sauté de veau Garniture de légumes variés Fromage <i>A</i> Compote fraise	16 Betteraves sauce moutarde <i>A</i> Tarte aux poireaux <i>A</i> Fromage <i>A</i> Fruit	18 Macedoine sauce mayonnaise <i>A</i> Chipolatas Flageolets Fromage <i>A</i> Entremet beurre salé <i>A</i>	19 Salade de riz façon niçoise <i>CP PF A</i> Profilé de hoki pané <i>A</i> Petits poids/carottes Fromage <i>A</i> Chou à la crème vanille/chantilly <i>A</i>
22 <b>JOURNEE MONDIALE DE LA TERRE</b> <b>THEME 2024:</b> <b>"LA PLANETE CONTRE LE PLASTIQUE"</b> <b>Faites une action pour</b> <b>l'environnement !!!</b>	23	25	26
29	30	 <b>BONNES VACANCES !!!</b>	

**A** Allergènes présents: Données fournisseurs

**CP** Cuisiné sur Place

**PF** Cuisiné à partir de Produits Frais

**MV** Menus Végétariens, sans viande ni poisson

**GEMRCN**



Recommandations nutritionnelles de la restauraution collective



Produits qui répondent aux exigences de la loi EGALIM



Viande d'origine française



Viande d'origine européenne



Pêche durable



Oeufs français



Produits de l'agriculture biologique française et européenne



Garantie qualité supérieure



Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée ( AOP)



Produit local



Produit de saison

**Δ** Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs

Conformément au règlement 69/2011 nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants:

1. Arachide 2. Céleri 3. crustacés 4. Fruits à coque 5. Gluten 6. Lait 7. Lupin 8. Mollusques 9. Moutarde 10. Oeufs  
11. Poisson 12. Sésame 13. Soja 14. Sulfites/anhydride sulfureux (Les allergènes à l'état de trace, ne sont pas indiqués)