




















# Menu du



# mois d'Avril



Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril Menu végétarien	Vendredi 3 avril
Crudités du potager <b>M R</b> Daube de bœuf Pomme de terre en robe des champs  Comté AOP <b>L</b>  Salade de fruits	Crudités du potager <b>M R</b> Poisson à la tomate <b>PMCLGOC</b> Carottes vichy <b>L</b> Buchette de chèvre <b>BIO L</b>  Gâteau aux pommes maison <b>LGO</b>	Feuilletée au fromage maison <b>SSLOGCM</b> Dahl de lentilles Emmental <b>BIO L</b>  Fruit	Salade verte <b>M</b> Pâtes à la carbonara <b>GL</b> (avec lardons de porc)  Saint nectaire AOP <b>L</b>  Compote <b>HVE</b>
Lundi 6 avril	Mardi 7 avril Menu végétarien	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
	Pizza au fromage <b>SSLOGC</b> Omelette de pomme de terre et légumes <b>OL</b> Salade verte <b>L</b> Yaourt bio <b>L</b>  (sucre servi à part)	Céleri rémoulade <b>M</b> Lasagnes <b>LG</b> Gruyère <b>IGP L</b>  Fruit	Crudités du potager <b>M R</b> Brandade de poisson <b>PMCL</b> Cantal AOP <b>L</b>  Compote <b>HVE</b>
Lundi 27 avril	Mardi 28 avril Menu végétarien	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
Salade de pâtes <b>MG</b> Calamar à la romaine <b>PSSLOGCM</b> Haricots verts  Brie <b>BIO L</b>  Fruit	Crudités du potager <b>M R</b> Curry de pois chiches Beaufort AOP <b>L</b>   Compote <b>HVE</b> Biscuit <b>SSLOGC</b>	Crudités du potager <b>M R</b> Sauté de porc à la moutarde <b>ML</b> Riz  Pont l'évêque AOP <b>L</b>  Gâteau au chocolat maison <b>LGOS</b>	

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager



**Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.**

- Œufs <b>O</b>	- Poissons <b>P</b>	- Fruits à coque <b>C</b>
- Lait <b>L</b>	- Graines de sésame <b>S</b>	- Céréales contenant du gluten <b>G</b>
- Crustacés <b>C</b>	- Soja <b>S</b>	- Céleri <b>C</b>
- Mollusques <b>M</b>	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) <b>A</b>	- Moutarde <b>M</b>
- Lupin <b>L</b>	- arachide <b>A</b>	



## LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC  
Appellation  
D'origine  
Contrôlée



AOP  
Appellation  
D'origine  
Protégée



IGP  
Indication  
Géographique  
Protégée



STG  
Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie



Agriculture  
Biologique



Label  
Rouge



HVE  
Haute  
Valeur  
Environnementale