



MENU (semaine du 26 AU 30 AVRIL 2021)

<i>Lundi</i> <i>26 AVRIL</i>	<i>Mardi</i> <i>27 AVRIL</i>	<i>Jeudi</i> <i>29 AVRIL</i>	<i>vendredi</i> <i>30 AVRIL</i>
<p>PATE DE CAMPAGNE</p> <p>BOULETTES DE BŒUF SCE KETCHUP</p> <p>PATES AU FROMAGE</p> <p>FROMAGE</p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE TOMATES /MIMOLETTE</p> <p>ROTI DE PORC A L ESTRAGON</p> <p>PETITS POIS LARDONS</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>SIROP D ERABLE</p>	<p>CELERI REMOULADE/ŒUF</p> <p>PILONS DE POULET PORTUGAISE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>PASTEIS DE NATA</p>	<p>SALADE D ENDIVES EMMENTEL</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE OSEILLE</p> <p>POMMES VAPEUR</p> <p>FLAN AU CHOCOLAT</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine DU 3 AU 7 MAI 2021)

<i>lundi</i> <i>3 MAI</i>	<i>Mardi</i> <i>4 MAI</i>	<i>Jeudi</i> <i>6 MAI</i>	<i>vendredi</i> <i>7 MAI</i>
JAMBON BLANC CORDON BLEU PIPERADE BEIGNET AUX POMMES	CREPE AU FROMAGE STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE PUREE FROMAGE FRUIT	SALADE ANTILLAISE COLOMBO DE PORC RIZ MADRAS ANANAS AU SIROP	TABOULE POISSON PANEE SCE TARTARE RATATOUILLE FROMAGE FLANBY

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine DU 10 AU 14 MAI 2021)

<i>lundi</i> <i>10 MAI</i>	<i>Mardi</i> <i>11 MAI</i>	<i>Jeudi</i> <i>13 MAI</i>	<i>vendredi</i> <i>14 MAI</i>
SALADE DE POMME DE TERRE/ SARDINE	<u>MENU VEGETARIEN</u> SALADE DE MOJETES VENDEENNES	FERIE	DUO DE CHOUX EN SALADE
JAMBON CHAUD SCE ANANAS	OMELETTE PAYSANNE		FILET DE POISSON MAYONNAISE
CAROTTES PERSILLEES	SALADE FROMAGE		MACEDOINE (froide)
ECLAIR	FRUIT		MOUSSE AU CHOCOLAT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 17 AU 21 MAI 2021)

<i>lundi</i> <i>17 MAI</i>	<i>Mardi</i> <i>18 MAI</i>	<i>Jeudi</i> <i>20 MAI</i>	<i>Vendredi</i> <i>21 MAI</i>
PATE DE FOIE/CORNICHON	BETTERAVES AUX POMMES	SALADE BRESILIENNE	CAROTTES RAPEES AUX RAISINS
NUGGETS DE VOLAILLE	CHIPOLATAS	FEIJOADA	BEIGNET DE CALMARS
PUREE A LA PATATE DOUCE	LENTILLES MENAGERES	RIZ	POELLEE DE LEGUMES
YAOURT	FROMAGE	BANANE AU CHOCOLAT	FROMAGE
	FRUIT		COMPOTE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de typcordon bleue : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 24 AU 28 MAI 2021)

<i>lundi</i> <i>24 MAI</i>	<i>Mardi</i> <i>25 MAI</i>	<i>Jeudi</i> <i>27 MAI</i>	<i>vendredi</i> <i>28 MAI</i>
FERIE	SALADE DE TOMATE/MOZZA SPAGETTIS BOLOGNAISE FLAN VANILLE MERINGUE	ŒUF MAYONNAISE BROCHETTE MIXTE GRILL GALETTE ROSTI ILE FLOTTANTE	FRIAND AU FROMAGE ROTI DE BŒUF FROID SALADE DE HARICOTS PANACHES FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs