



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 15 AU 19 AVRIL 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Riz au thon</b>   	 <b>Tomate et concombre en duo</b>  	 <b>Salade Marco Polo</b> (pâtes, tomates, surimi, concombres)    	 <b>Salade de concombres et cubes de fromages</b>  	 <b>Salade printanière</b> (légumineuses, tomates, concombres, maïs) 
 <b>Goulash de bœuf à l'ancienne</b>   	 <b>Parmentier de poisson</b>    	 <b>Escalope de dinde</b> sauce à l'italienne   	 <b>Gratin végétal et sa garniture</b>   	 <b>Cuisse de poulet roti</b> 
 <b>Haricots verts vapeur</b>   	 <b>Salade verte</b>   	 <b>Riz</b> 	 REPAS VEGETAL  	 <b>Semoule à couscous</b>  
 <b>Emmental</b>  	 REPAS VEGETAL  	 REPAS VEGETAL 	 REPAS VEGETAL 	 REPAS VEGETAL 
 <b>Fruit de saison</b> 	 <b>Purée de fruit et son biscuit</b>  	 <b>Yaourt aux fruits</b>  	 <b>Eclair vanille</b>    	 <b>Crème dessert vanille</b>  

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		fruits à coques	
		arachides	
		sésame	

- FAIT MAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	41
Glucides	58
dont sucres	22
Lipides	25

**Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.