



Menus des élèves de primaires et collège



SEMAINE
18

LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
27-Apr		28-Apr		30-Apr		1-May	
Salade piémontaise	●	Duo de saucisson et cervelas	●	Taboulé	●		
Buffet de crudités		Buffet de crudités		Buffet de crudités			
Carottes râpées	●	Carottes râpées	●	Carottes râpées	●		
Tomates en quartiers	●	Tomate Mozzarella	●	Melon	●	1er MAI Fête du travail	
Betterave persillées	●	Champignons à la crème	●	Betteraves rouges bio	● ●		
Œuf mayonnaise	●	Pomelos	●	Filets de Sardines au citron	●		
Cœur de palmiers	●	Concombre et maïs	●	Feuilleté au fromage	●		
salade verte		salade verte		salade verte			
Pates Bolognaise	●	Roti de porc		Piccatas de volaille saveur kebab	●		
Emmental râpé		Rôti de dinde		Frites			
Courgettes bio	●	Semoule de couscous bio/poêlée de légumes	● ●	Rosti de légumes			
Gouda portion		Yaourt nature sucré bio	●	Emmental portion			
Banane		Crème dessert au chocolat		Cône vanille chocolat			
Pomme bio	●	Crème dessert vanille		Cône vanille fraise			
Pommes de terre cubes, jambon épaules, tomates, œufs dur, cornichons, mayonnaise.							
*Coquillettes bio et viande haché bio							



Conformément à la directive Européenne, 2003/89/CE, sur les Allergènes dans les produits non emballés et ne comprenant pas d'étiquettes individuel lors de la distribution, au sein des restaurants scolaire
 Nous vous informons que dans le cadre de nos préparations culinaires, élaborées à la cuisine centrale, nous utilisons des produits pouvant être allergène. Comme des céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces ingrédients,

Nos viandes bovine sont d'origine Française.