

Menus du 1er avril au 26 avril 2019

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	
Semaine 14	Entrées	Crudités surprise salade verte + celeri + tomate cerise	Pomme de terre en salade	Saucisson sec (P) Pizza	Betteraves fines herbes Salade mélangée	
	Plat protidique	Filet de poisson ciboulette Pavé soja-boulgour	Quenelles sauce beurre blanc	Filet de hoki au bouillon Pépites de pois chiches et maïs	Emincé de dinde au curry Haché végétal sauce tomate	Steak haché Croc végétal au fromage
	Garniture ou accompagnement	Plat célèbre chez Disney (= Rataouille)	Purée de carottes	Poireaux béchamel	Boulgour	Pâtes
	Produit laitier	Fromage "qui rit" (= Kiri)	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage
	Dessert	Brownie	Fruit	Fruit	Fruit	Pot de glace
Semaine 15	Entrées	Carottes râpées	Salade verte	Chou-fleur ravigote	Taboulé	Concombre sauce blanche
	Plat protidique	Sauté de porc à la diable (P) Boulettes de soja à la tomate	Filet de cabillaud stick de soja pané	Sauté de veau aux olives Steak de lentilles + jus	Rôti de bœuf Nuggets de blé	Œufs durs
	Garniture ou accompagnement	Flageolets	Pomme vapeur et sauce aïoli	Riz	Petits pois au jus	Poêlée de légumes
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage
	Dessert	Flan vanille	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Tarte aux poires bourdaloue
Semaine 16	Entrées	Galantine de volaille Croisillon dubarry	Feuilleté au fromage	Salade verte	Macédoine vinaigrette	Radis
	Plat protidique	Sauté de bœuf Steak de soja à l'indienne	Rôti de porc aux champignons (P) Steak de boulgour et lentilles corail	Gigot d'agneau au paprika Poêlée riz-soja-quinua	Haut de cuisse de poulet Yummy texas	Omelette
	Garniture ou accompagnement	Jardinière de légumes	Haricots verts	Purée de pois cassés	Pépinette	Epinards béchamel
	Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
	Dessert	Fruit	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Beignet à l'abricot
Semaine 17	Entrées	Férié	Concombre vinaigrette	Salade iceberg	Crêpe aux champignons	Pamplemousse
	Plat protidique		Saumon aux amandes Steak haricots-flageolet	Escalope de dinde à la tomate Quenelles en sauce	Sauté de veau marengo Falafel	Steak haché steak de soja
	Garniture ou accompagnement		Riz	Brocolis vapeur	Carottes	Pommes rosti
	Produit laitier		Fromage	Fromage blanc	Fromage	Yaourt
	Dessert		Liégeois de fruits mangue passion	Nid d'abeille	Fruit	poire au sirop

Sous réserve d'approvisionnement
Le pain est issu de l'agriculture Biologique
S/S : sans sucre



Logo MSC pêche raisonnée



Produits issus de l'agriculture biologique



Le Soja proposé est garanti sans OGM
productions locales (Auvergne
Rhône Alpes)
viande de porc française
viande bovine française



soja issu de production française



volaille d'origine française

viande origine UE

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja, Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).