



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

SEMAINE DU 6 AU 9 AVRIL

	LUNDI 5 AVRIL	MARDI 6 AVRIL	MERCREDI 7 AVRIL	JEUDI 8 AVRIL	VENDREDI 9 AVRIL
ENTRÉE	FÉRIÉ	LENTILLES VINAIGRETTE	MACEDOINE A LA RUSSE	SALADE ICEBERG À L'EMMENTAL	TABOULÉ
PLAT		SAUTÉ DE DINDE	ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES	CABILLAUD SAUCE AUX CHAMPIGNONS
		PETITS POIS	HARICOTS VERTS		JULIENNE DE LÉGUMES/ POMMES DE TERRE CRÉMÉES
DESSERT		FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISÉ BIO	FROMAGE
		FRUIT	QUATRE QUARTS		FRUIT
GOÛTER		BISCUIT FOURRÉ / BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ			
		1379	13791012	17	147

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUF

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

SEMAINE DU 12 AU 16 AVRIL

	LUNDI 12 AVRIL	MARDI 13 AVRIL	MERCREDI 14 AVRIL	JEUDI 15 AVRIL	VENDREDI 16 AVRIL
ENTRÉE	SALADE DE MAÏS AU SURIMI	BETTERAVES ET POMMES	SALADE NIÇOISE	ENDIVES MIMOLETTE	TERRINE DE LÉGUMES
PLAT	HACHIS PARMENTIER	COLIN SAUCE ARMORICAINE	POULET BASQUAISE	ROTI DE BŒUF	BOULETTES DE POIS CHICHES BIO
	HARICOTS BEURRE	PURÉE DE LENTILLES CORAIL	POÊLÉE DE LÉGUMES CRÉMÉE	FRITES	GRATIN DE CHOUX-FLEURS
DESSERT	FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT
GOÛTER	[Pointillés]		COMPOTE A BOIRE / BISCUIT BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉE	[Pointillés]	
	<b>123471012</b>	<b>1357</b>	<b>135791012</b>	<b>13579</b>	<b>1379</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE  
LA RÉGION



VIANDE  
FRANÇAISE



LABEL  
ROUGE



BLEU BLANC  
CŒUR



PÊCHE  
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL  
DE LOISIRS

SEMAINE DU 19 AU 23 AVRIL

	LUNDI 19 AVRIL	MARDI 20 AVRIL	MERCREDI 21 AVRIL	JEUDI 22 AVRIL	VENDREDI 23 AVRIL
ENTRÉE	CAROTTES AU CITRON	HARICOTS VERTS MIMOSA	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE STRASBOURGEOISE	MACÉDOINE MAYONNAISE
PLAT	SAUCISSES DE FRANKFORT	TOMATES FARCIES VÉGÉTARIENNES	JAMBON DE VOLAILLE	BLANQUETTE DE DINDE	COLIN SAUCE FÉCAMPOISE
	FLAGEOLETS	PETITS POIS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	RIZ CRÉOLE	HARICOTS PLATS / CAROTTES
DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CRÈME DESSERT VANILLE	GATEAU DE SEMOULE	COMPOTE / BISCUIT	FRUIT	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES
GOÛTER	[Pointillés]		GROS BISCUIT BRIQUETTE DE JUS DE POMMES	[Pointillés]	
	<b>134712</b>	<b>1357</b>	<b>1357</b>	<b>171012</b>	<b>123471012</b>

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUF

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À  
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14