



Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi

Coupelle de pâte de volaille²
 Salade semoule, légumes et thon
 (pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)^{1*6+4}
 Chips¹
 Compote
 Biscuit³⁺⁹
Goûter : biscuit³⁺⁹



VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porcine Française

Volaille du grand Sud Ouest

Le poisson frais est issu de la pêche française

MENU RESTAURATION MUNICIPALE

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 09 AVRIL AU 13 AVRIL 2018				
09	10	11	12	13
Salade verte et croûtons ¹ Raviolis boeuf ⁹ Fromage râpé ² Petit suisse au sucre ² Fruit de saison Goûter : pain¹ + pâte à tartiner³⁺⁹	Céleri rémoulade ⁹ Blanc de poulet au jus ⁶ Pomme de terre vapeur au beurre persillé ²⁺⁶ Yaourt aromatisé ² Fruit de saison Goûter : pain¹ + fromage²	Carottes râpées ⁶ *Sauté de porc au jus ⁶ Céréales ²⁺¹ Fromage ² Crème vanille ² Goûter²⁺³⁺⁹	Radis beurre ² Rôti de veau au jus ⁶ Poêlée campagnarde au beurre ²⁺⁶ Fromage ² Fruit de saison Goûter : pain¹ + tablette de chocolat³⁺⁹	Salade verte et dès d'emmental ² Dos de Colin à la crème ⁹⁺¹¹ Haricots verts au beurre persillé ²⁺⁶ Yaourt nature sucré ² Compote Goûter : pain¹ + fromage²
SEMAINE DU 16 AVRIL AU 20 AVRIL 2018				
16	17	18	19	20
Crêpe au fromage ⁹ Boulette soja basilic tomate ⁶ Riz au beurre ² Salade de fruits Biscuit éventail ³⁺⁹ Goûter : pain¹ + fromage²	Salade de blé, maïs, tomates ¹ Sauté de poulet sauce ⁶ Petits pois carotte maison au beurre ²⁺⁶ Fromage ² Fruit de saison Goûter : pain¹ + chocolat³⁺⁹	Rillettes de thon ²⁺¹¹ Merguez douce Semoule bio et légumes à couscous ¹⁺⁶ Fromage ² Compote Goûter²⁺³⁺⁹	Salade choux bicolore ⁶ Pâtes et fromage râpé ⁹ *Sauce Carbonara ⁹ Yaourt brassé aromatisé ² Tarte aux pommes ³⁺⁹ Goûter : pain¹ + fromage²	Salade verte et dès d'emmental ² Poisson meunière ⁹⁺¹¹ Ratatouille maison ⁶ Mousse au chocolat ² Fruit de saison Goûter : pain¹ + pâte à tartiner³⁺⁹

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

* Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten	8	Soja
2	Lait	9	Gluten, œuf, lait
3	Fruits à coque	10	Œuf
4	Poisson	11	Poisson et crustacés
5	Lait, gluten et lupin	12	Soja, céleri
6	Céleri, lupin	13	Œuf et lait
7	Moutarde	14	Lait, moutarde