







DU 8 AVRIL AU 12 AVRIL 2024

	Lundi 08/04/2024	Mardi 09/04/2024 	Jeudi 11/04/2024	Vendredi 12/04/2024
ENTREE	Salade perles marines au surimi ou Salade pâtes jambon-emmental	Carottes râpées	Tartine tomate-chèvre ou Tartine tomate-thon	Radis beurre ou Salade emmental
PLAT	Sauté de porc ou Paupiette de dinde	Lasagnes aux légumes	Saumon grillé ou Lieu noir sauce citron	poulet bio  ou Steack haché
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts ou Haricots beurre		Epinards ou Gratin de choux fleurs	Pommes de terre persillées bio  ou Purée
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE-LAITAGE	Entremets au lait bio 	Fromage	Fromage blanc bio  ou Yaourt bio  sucré	Fromage
DESSERT	Fruits de saison	Compote pomme-cassis ou Compote de pommes	Fruits de saison	dessert multi-choix

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

ALLERGENES - Information à destination des commensaux (les enfants allergiques faisant l'objet d'un PAI-Projet d'accueil individualisé)

Pour votre information, les plats préparés par l'équipe de restauration sont susceptibles de contenir une ou plusieurs des 14 substances allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés, céleri, oeufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactose, sulfites et anhydride sulfureux, sésame, lupin, arachides, mollusques, fruits à coque).

Le personnel de restauration est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans les plats. Contact téléphonique collègue : 05 49 80 57 97