



# MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



Semaine du 22 au 25 AVRIL 25	FERIE	Salade verte **	10 12	Salade de pommes de terre	10 12	MENU VEGETARIEN	Duo de Choux**	10 12	
		Boulette de viande sce tomates		Filet de cabillaud sauce beurre blanc	4 7	Salade haricots verts **	10 12	Filet de cabillaud sauce basilic	4 7
		Pâtes	1	Brocolis persillés		Omelette / Pommes de terre	3	Boulgour julienne de légumes	
		Yaourt nature	7	Chanteneige	7	Gouda	7	Petits suisse sucré	7
		Gouter : Compote brioche	1 7 3	Ananas frais		Fraises		Gouter : Pain confiture	1 7
MENU ELABORE PAR LES ENFANTS CLASSE DE Caroline AMANN CP/CE1			Gouter : Pain chocolat	1 7					
PAIN TRADITIONNEL		1	PAIN TRADITIONNEL	1	PAIN TRADITIONNEL	1	PAIN TRADITIONNEL	1	
Semaine du 28 Avril au 02 Mai 25	FERIE	Concombres **	10 12	Salade composé (tomates maïs)	10 12	FERIE	Salade verte croûtons**	10 12 1	
		Rougail de saucisses		Rosbeef			Parmentier de Colin	7 4	
		Riz		Purée Pommes de terre	7		Saint Nectaire	7	
		Emmental	7	Yaourt nature	7		Melon jaune		
		Pomme		Gouter : Pomme BN	1 7		Gouter : Pain fromage	1 7	
Gouter : Yaourt Quatre quart	1 7 3	Gouter : Pain maïs chocolat	1 7	PAIN BIO	1	PAIN BIO	1		
PAIN BIO		1	PAIN BIO	1	PAIN BIO		1		
Semaine du 5 au 9 MAI 2025	FERIE	Radis beurre **	7	Salade de brocolis **	10 12	FERIE	Melon		
		Poulet rôti		Jambon			Lasagne de saumon épinards	1 7	
		Coquillettes	1	Gratin dauphinois	7		Mousse au chocolat	7	
		Fromage blanc confiture**	7	Babybel	7		MENU ELABORE PAR LES ENFANTS CLASSE DE Caroline AMANN CP/CE1		
		Gouter : Pick & Croq Banane	1 7	Ananas			Gouter : Pain fromage	1 7	
Gouter : Pain complet confiture	1 7	Gouter : Pain maïs chocolat	1 7	Gouter : Pain fromage	1 7				
PAIN TRADITIONNEL		1	PAIN TRADITIONNEL	1	PAIN TRADITIONNEL		1		

**LEGENDE :**  
 Aliments Bio  
 Label Rouge  
 Pêche Durable  
 Repas Végétarien  
 Assaisonnement des crudités servi à part \*\*

- Liste des allergènes - Annexe II (R(CE)N°1831/2003)**
- 1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
  - 2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)
  - 3 Œufs et produits à base d'œufs
  - 4 Poissons et produits à base de poisson
  - 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
  - 6 Soja
  - 7 Lait
  - 8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix...)
  - 9 Céleri
  - 10 Moutarde
  - 11 Graines de Sésame
  - 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
  - 13 Lupin

**Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille viande Française**  
 Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires - Détail dans l'annexe II (R(CE)N°1831/2003) affichée  
 Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons  
 Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD  
 "Aide Union Européenne à destination des écoles"  
 Fruits Légumes lait produits laitier à l'école

