



Semaine du 2 avril 2025 (S3)			jeudi 01 F É R I É - Fête du travail	vendredi 02 Menu Végétarien Salade carotte vinaigrette (10,12) Pain (1) Cordon de soja Gratin de pomme de terre (7) Yaourt aux fruits (7)
Semaine du 5 au 9 avril 2025				
Semaine du 12 au 16 mai 2025				
Semaine du 19 au 23 mai 2025 (S4)	lundi 19 Salade concombre vinaigrette (10,12) Pain (1) Thon massalé (4) Riz blanc Pois citrouille (1,5,7,10) Yaourt aromatisé (7)	mardi 20 Pain (1) Emincé de poulet(Péi) à la crème Haricots verts sauté à l'ail Fromage individuel (7) Fruit	jeudi 22 Salade chou vinaigrette (10,12) Pain (1) Sauté Porc(Péi) aux germes de soja(1,2,6,14) Riz blanc Fromage frais sucré (7)	vendredi 23 Menu Végétarien Rougail Dakatine Pain (1) Riz cantonnais végétarien (légumesBIO/œuf) (1,3,6) Fromage individuel (7) Fruit
	lundi 26 Salade composée vinaigrette (10,12) Pain (1) Boulettes de bœuf (3,7) Purée (1,3,6,7,9,10) Liégeois crème(7)	mardi 27 Menu Végétarien Pain (1) Fricassé de choux BIO Riz BIO blanc Haricot rouge (1,5,7,10) Fromage individuel BIO (7) Fruit	jeudi 29 F É R I É	vendredi 30 Salade verte BIO vinaigrette (10,12) Pain (1) Shop suey d'espardon ou daurade(1,2,6,14) Riz blanc Crème dessert (7)

Vacances scolaires

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les difficultés approvisionnements ou les cours du marché

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

Menu Végétarien : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM

LES 14 ALLERGENES



(1)Céréales (2)Crustacés (3)Œufs (4)Poissons (5)Arachide (6)Soja (7)Lait (8)Fruits (9)Céleri (10)Moutarde (11)Graines de sésame (12)Sulfites (13)Lupin (14)Mollusques à coques

LEGENDE

viandes, poissons, œufs
produits laitiers
produits sucrés
fruits et légumes cuits
Menu à composante BIO

fruits et légumes crus
matières grasses
féculents

Validé
par le diététicien

