

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :  
1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

## Menus du 02 avril au 07 mai 2024



### Mardi 02/04/24

Pâté de campagne 1  
Escalope de dinde au madère 7/12  
Brocolis 7  
Fromage 7  
Fruit

### Jeudi 04/04/24

Sardine à la tomate 4  
Steak haché  
Frites 5  
Fromage blanc crème de marrons 7

### Vendredi 05/04/24

Taboulé 5  
Calamars à la romaine 4/5/7  
Epinards en béchamel 7  
Mousse à la fraise 7

### Lundi 08/04/24

Concombre vinaigrette 10  
Tortellinis tomate mozzarella 1/3/5/7  
Yaourt 7

### Mardi 09/04/24

Chou blanc au thon 4/10  
Paupiette de porc aux oignons 7/12  
Petits pois 1/3/6/7/9/10/12  
Fromage 7  
Poires au chocolat 7

### Jeudi 11/04/24

Salade verte aux noix 8/10  
Colin au citron 1/2/3/4/6/7/9/10/14  
Semoule 7  
Fromage 7  
Fruit

### Vendredi 12/04/24

Carottes râpées à l'emmental 7/10  
Boulette de veau au basilic 1/3/6/7/9/10  
Haricots beurre 3/4/7/9/10  
Roulé au nutella 1/3/8

### Lundi 15/04/24

Betteraves râpées 10  
Brandade de poisson 4/7  
Fromage 7  
Ananas au sirop

### Mardi 16/04/24

Salade verte 10  
Croissant au fromage 1/7  
Compote

### Jeudi 18/04/24

Terrine de poisson 3/4/7  
Poulet marenge 12  
Chou fleur 7  
Fromage 7  
Fruit

### Vendredi 19/04/24

Salade de lentilles 10/13  
Sauté de porc à la moutarde 7/10/12  
Carottes 7  
Flan pâtissier 1/3/7

### Lundi 06/05/24

Tomates vinaigrette 10  
Saucisses  
Flageolets 3/4/7/9/10  
Fromage 7  
Fruit

### Mardi 07/05/24

Radis 7  
Omelette 3/7  
Ratatouille 12  
Glace 3/7

**Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifié suivant les approvisionnements du marché.**

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT, Pain BIO et local

Les menus sont établis en collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel.