





























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	<b>Lundi de pâques</b>				
Semaine du		Salade verte et surimi		Carottes râpées	Betterave vinaigrette
1/4	Férié	Cordon bleu		Lasagne de poisson	Chipolatas
au		Haricots verts		Salade verte	Frites
5/4		Fromage		Fromage	Suisse
Goûter		Compote de pomme		Mousse au chocolat	Fruit de saison
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>			<b>Menu des enfants</b>	
Semaine du	Feuilleté au fromage	Salade riz aux concombres		Charcuterie	
8/4	Emincé de bœuf	Quiche au fromage		Filet de poisson à la bordelaise	Menu des enfants
au	Poêlée de légumes de saison	Salade verte		Blé	
12/4	Fromage	Fromage		Yaourt	
	Fruit de saison	Nappé au caramel		Fruit	
Goûter					
<i>spécification</i>	<b>Vacances de printemps</b>				
Semaine du					
15/4					
au					
19/4					
Goûter					
<i>spécification</i>	<b>Vacances de printemps</b>				
Semaine du					
22/4					
au					
Goûter					
<i>spécification</i>	<b>Repas Végétarien</b>				
Semaine du	Betteraves	Crêpe au fromage	1er mai	Salade composée	Salade grecque (concombre Fêta olives noires)
29/4	Pâtes à la végétarienne	Paupiette de veau	Fête du travail	Émincé de porc au caramel	Calamars romaine
au	-	Écrasé de brocolis	Férié	Pommes de terre vapeur	Riz pilaf
3/5	Flan	Fromage		Crème dessert	Yaourt nature sucré
	Compote	Fruit de saison		Biscuits	Fruit de saison














Semaine commençant le	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, etc.) (Avec : sésame, pécan, mandarine, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )
1/4														
Férié														
Salade verte et surimi	X	X				X	X							X
Cordon bleu	X	X	X											
Haricots verts														
Fromage		X												
Compote de pomme														
Carottes râpées						X								X
Lasagne de poisson	X	X								X	X	X		
Salade verte						X								X
Fromage		X												
Crème dessert	X	X	X				X							
Betterave vinaigrette						X								X
Chipolatas	X	X												
Frites														
Suisse		X												
Fruit de saison														

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants : -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine commençant le	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, etc.) (lait, œuf, poisson, légumes, miel, etc.) (du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )
8/4														
Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Emincé de bœuf	X													
Poêlée de légumes de saison	X							X						
Fromage		X												
Fruit de saison														
Salade riz aux concombres						X								X
Quiche au fromage	X	X		X	X	X	X	X	X					
Salade verte						X								X
Fromage		X												
Nappé au caramel	X	X	X											
Charcuterie	X	X			X									
Filet de poisson à la bordelaise	X									X	X	X		
Blé	X													
Yaourt		X												
Crème dessert	X	X	X				X							
Menu des enfants														

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le	 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Avelane, pistache, macadamia, noix de pécan, noix de cajou, noix de Brésil, Caju, Quercubana, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
29/4														
Betteraves						X								X
Pâtes à la végétarienne	X	X	X				X							X
-														
Flan		X												
Compote														
Crêpe au fromage	X	X		X	X	X	X	X	X					
Paupiette de veau	X	X												
Écrasé de brocolis	X	X												
Fromage		X												
Fruit de saison														
1er mai														
Fête du travail														
Férié														
Salade composée	X					X								X
Émincé de porc au caramel	X				X			X						
Pommes de terre vapeur														
Crème dessert	X	X					X							
Biscuits	X	X	X	X			X		X					
Salade grecque (concombre Fêta olives noires)		X				X								X
Calamars romaine	X	X								X	X	X		
Riz pilaf	X													
Yaourt nature sucré		X												
Fruit de saison														

Information «Allergènes» : L'Aquitaine de Restauration vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes\* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. \*La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement