

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	01-avr	08-avr	15-avr	
LUNDI			RADIS AU BEURRE BIO ♣	
		CAROTTES RAPÉES ♣	PAUPIETTE DE DINDE	
		POISSON PANÉ	PETITS POIS CAROTTES	
		RATATOUILLE / RIZ	FROMAGE	
		FLAN PATISSIER ♦	COMPOTE DE POMMES	
MARDI	02-avr	09-avr	16-avr	
			CONCOMBRES BIO ♣	
	CONCOMBRES BIO ♣	ŒUF DUR MAYO	NUGGETS VÉGÉTALES	
	BRANDADE DE CABILLAUD ♦ ♣	QUICHE AU FROMAGE ♦	GRATIN CHOU FLEUR/POMMES DE TERRE ♦ ♣	
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	
	CLOCHE DE PÂQUES	FRUIT DE SAISON ♣	GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ♦	
JEUDI	04-avr	11-avr	18-avr	
	SALADE DE PÂTES ♦ ♣	SALADE VERTE ♣	SALADE DE PÂTES ♦ ♣ (Thon, Tomates, Concombres, Maïs)	
	CHIPOLATAS	SAUTÉ DE VEAU MARENGO ♦ <i>Viande Française</i>	CROQUE-MONSIEUR ET SA SALADE VERTE ♣	
	LENTILLES ♦	PURÉE ♦ ♣	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	
	FROMAGE	YAOURT BIO	COOKIE	
	FRUIT DE SAISON ♣			
VENDREDI	05-avr	12-avr	19-avr	
		TABOULÉ		
	RADIS AU BEURRE BIO ♣	RÔTI DE PORC ♦	TOMATES ♣	
	FILET DE POULET <i>France BBC</i>	FLAGEOLETS	FILET DE POISSON	
	CAROTTES VAPEUR ♦ ♣ / QUINOA	FROMAGE	PÂTES	
	CRÈME CARAMEL ♦	SALADE DE FRUITS FRAIS ♦ ♣	CRÈME CHOCOLAT ♦	

MENU Végétarien

MSC : Pêche durable

♦ Fait maison

♣ Produit frais

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition



Menu composé par les élèves de CE1 - Classe de Mme ROUX

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

Liste des allergènes

