

# MENUS ÉCOLES

RESTAURATION COLLECTIVE - Semaine 18  
SEMAINE DU 29 avril > 03 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL	MARDI 30 AVRIL	MERCREDI 01 MAI	JEUDI 02 MAI	VENDREDI 03 MAI
Coleslaw	Tomate en salade	FERIE	Betteraves vinaigrette	Salade verte
Gratin dauphinois au beaufort 	Haut de cuisse de poulet rôti bio  		Lasagnes bolognaise 	Blanquette de poisson MSC
	Cromesquis 		Lasagnes de légumes 	Blanquette de tofu 
	Haricots verts bio 			Carottes sautées bio 
Fromage	Fromage bio 		Fromage	Fromage blanc bio 
Compote	Eclair au chocolat		Fruit bio 	Fruit

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO), les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-contre : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

