













































MOIS D' AVRIL 2020 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 06/04	MARDI 07/04	MERCREDI 08/04	JEUDI 09/04	VENDREDI 10/04 MENU COLORE
Entrées	Salade verte	Coleslaw	Rosette  Pizza 	Chou-fleur ravigote 	Salade de radis
Plat principal	Filet de lieu aux crevettes  Pavé de soja-quinua  	Pilon de poulet aux herbes  Pané fromager 	Haché de veau Nem aux légumes 	Sauté d'agneau  Blanquette de tofu  	Rôti de porc aux pruneaux   Galette de lentilles vertes + jus 
Accompagnement	Petits pois	Pommes de terre boulangère	Poêlée champêtre	Boulgour aux carottes	Tortis 3 couleurs
Produit laitier	Crème anglaise	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage bleu
Dessert	Brownie	Poire au sirop	Fruit	Fruit	Pomme cuite coulis de fruits rouges
	LUNDI 13/04	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04	VENDREDI 17/04
Entrées	FERIE	Salade iceberg	Haricots verts vinaigrette 	Taboulé	Céleri rémoulade
Plat principal		Gratin de poisson	Saucisse	Rôti de dinde 	Filet de merlu sauce beurre blanc 
Accompagnement		Gratin végétal 	Roulé végétal 	Nuggets de blé 	Tortilla 
Produit laitier		Riz pilaf	Lentilles	Jeunes carottes	Brocolis vapeur 
Dessert		Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage
		Liégeois de fruits	Fruit	Fruit 	Tarte au chocolat
	LUNDI 20/04	MARDI 21/04	MERCREDI 22/04	JEUDI 23/04	VENDREDI 24/04
Entrées	Tarte au fromage	Perles légumières	Carottes râpées	Salade aux fonds d'artichaut	Radis
Plat principal	Sauté de veau  Pavé de soja-boulgour  	Emincé de poulet à la vanille  Burger végétarien  	Rôti de bœuf  Poêlée de quinoa/légumes (plat complet)	Filet de hoki sauce safranée  Ragoût de haricots blancs safrané 	Omelette
Accompagnement	Poêlée méridionale	Haricots beurre	Purée de pois cassés	Riz	Courgettes à l'italienne 
Produit laitier	Fromage	Yaourt 	Fromage	Fromage blanc 	Fromage
Dessert	Fruit 	Fruit	Compote de fruits 	Fruit	Gâteau de semoule
	LUNDI 27/04	MARDI 28/04	MERCREDI 29/04	JEUDI 30/04	VENDREDI 01/05
Entrées	Salade verte	Tomates aux olives	Concombre vinaigrette	Crêpe aux champignons	FERIE
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce poivres Boulettes soja tomate  	Filet de colin au bouillon  Pépites pois cassés/maïs/blé/courgettes 	Escalope de poulet à la normande  Quenelles en sauce 	Sauté d'agneau au romarin  Falafel 	
Accompagnement	Semoule	Pommes rosti	Petits pois	Carottes 	
Produit laitier	Yaourt 	Crème anglaise	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruits au sirop	Ile flottante	Flan pâtissier	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

 Menu végétarien	 Viande de porc française	 Viande origine U.E.	 Soja issu de production française
 Produits issus de l'agriculture biologique	 Viande bovine française	 Viande origine U.E.	 Soja garanti sans OGM
 Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	 Volaille d'origine française	 Viande de Porc	 Sans sucre
 IMSC Pêche raisonnée	 Viande d'origine française		

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, 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).