

AVRIL 2021 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 29 MARS	MARDI 30 MARS	MERCREDI 31 MARS	JEUDI 1 AVRIL	VENDREDI 2 AVRIL
Entrées	Mâche	Radis à la croq'sel	Cœuf dur mayo	Haricots beurre en salade	Endives à l'emmental
Plat principal	Godiveau	Escalope de dindes aux olives	Escalope hachée de veau	Hachis parmentier	Filet de saumon au bouillon
	Roulé végétal	Galette de tofu tomate-chèvre + jus	Steak de boulgour-lentilles	Haché végétal	Samoussa aux légumes
Accompagnement	Petits pois au jus	Riz	Printanière de légumes	/	Chou-fleur béchamel
Produit laitier	Crème anglaise	Fromage	Fromage	Fromage blanc	(Emmental)
Dessert	Brownie	Pêches au sirop	Fruit	Fruit	Gaufres
	LUNDI 5 AVRIL	MARDI 6 AVRIL	MERCREDI 7 AVRIL	JEUDI 8 AVRIL	VENDREDI 9 AVRIL
Entrées	FÉRIÉ				
Plat principal					
Accompagnement					
Produit laitier					
Dessert					
VACANCES SCOLAIRES					
	LUNDI 12 AVRIL	MARDI 13 AVRIL	MERCREDI 14 AVRIL	JEUDI 15 AVRIL	VENDREDI 16 AVRIL
Entrées	Taboulé	Salade fonds d'artichaut, tomate, maïs	Concombre sauce blanche	Betteraves vinaigrette	Salade de tomates
Plat principal	Emincé de dinde aux poivrons	Sauté de bœuf aux champignons	Poisson meunière	Cassoulet	Haut de cuisse de poulet au jus
	Emincé végétal aux poivrons	Flageolets aux champignons	Stick de soja pané + citron	Cassoulet (avec roulé végétal)	Emincé végétal au jus
Accompagnement	Poêlée de légumes	Quinoa	Haricots verts	/	Poireaux à la crème
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit	Fruit	Flan nappé caramel	Fruit	Eclair à la vanille
	LUNDI 19 AVRIL	MARDI 20 AVRIL	MERCREDI 21 AVRIL	JEUDI 22 AVRIL	VENDREDI 23 AVRIL
Entrées	Pamplemousse	Macédoine vinaigrette	Pizza	Pâté croûte	Salade verte
Plat principal	Blanquette de veau	Filet de lieu en sauce	Rôti de bœuf au jus	Cœuf dur en salade	Tomate farcie
	Blanquette de tofu	Boulettes haricots-flageolets + jus	Aiguillette de blé et carotte	Filet de poulet au romarin	Tomate farcie végétarienne
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Nouilles	Brocolis aux oignons	Poêlée de quinoa aux légumes (plat complet)	Riz
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de fruits	Fruit	Fruit	Fruit	Cocktail de fruits
	LUNDI 26 AVRIL	MARDI 27 AVRIL	MERCREDI 28 AVRIL	JEUDI 29 AVRIL MENUS "SUPERS HÉROS"	VENDREDI 30 AVRIL
Entrée	Salade mélangée	Coleslaw	Salade cœur de palmier, tomate, maïs	Tomates Indestructibles (salade de tomate)	Macédoine mayo
Plat principal	Moussaka (plat complet)	Quenelles sauce blanche	Sauté de porc à l'estragon	Iron steak (steak haché de bœuf)	Filet de merlu aux crevettes
	Moussaka végétarienne (plat complet)		Steak de soja nature + jus estragon	Bat 'galette (galette de lentilles)	Yummy falafel + jus
Accompagnement	/	Haricots vert	Blé	Epinars de Hulk (épinards à la crème + croûtons)	Riz safrané
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt
Dessert	Crème dessert praliné	Gâteau de semoule	Fruit	Glacé Miraculous	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, céréli, 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).

