

MENUS DES ÉCOLES

Mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 avril au 03 mai	Carottes râpées et vinaigrette Rôti de dinde au jus Œuf dur sauce mornay Epinards à la béchamel Beignet au chocolat Goûter : compote, lait, gâteau marbré	Tomate vinaigrette Raviolis aux légumes Fromage blanc Goûter : fruit, pain, fromage	FERIE	Poisson façon tajine Tajine de volaille Purée de pommes de terre Emmental Fruit Goûter : fruit, pain au lait, confiture	Repas végétarien Concombre à la ciboulette Couscous de légumes Semoule Saint Nectaire Fruit Goûter : compote, brioche, pâte à tartiner
Du 06 mai au 10 mai	Repas végétarien Gratin de pâtes au fromage Salade verte Yaourt aux fruits Fruit Goûter : jus de fruits, pain, miel	Radis beurre Filet de poisson au cumin Flan de légumes Riz Petit suisse aux fruits Goûter : Cake, yaourt brassé, fruit	FERIE	FERIE	PONT
Du 13 mai au 17 mai	Pastèque Saucisse de Francfort Knack de blé Semoule à la sauce tomate Liégeois au chocolat Goûter : fruit, lait, cake	Filet de poisson au basilic Escalope viennoise Carottes braisées Edam Fruit et biscuit Goûter : pain au lait, pâte à tartiner, compote	Repas végétarien Terrine de légumes et mayonnaise Tarte aux légumes maison Salade composée (carottes et tomates) Riz au lait Goûter : jus de fruits, yaourt aromatisé, biscuit Palmito	Sauté de bœuf au curry Omelette Purée de brocolis Camembert Fruit Goûter : fruit, pain au lait, confiture	Repas végétarien Salade verte aux œufs Paëlla aux légumes Riz Yaourt nature sucré Goûter : pain, fromage, compote
Du 20 mai au 24 mai	FERIE	Tomate croque au sel Sauté de bœuf aux oignons Filet de poisson aux oignons Pâtes Fromage blanc Goûter : compote, pain, barre de chocolat	Repas végétarien Concombre vinaigrette Parmentier de patate douce et sa duxelle de champignons Yaourt Mousse au chocolat Goûter : fruit, lait, biscuit Gaillardise	Melon jaune Filet de poisson au citron Quiche tomate et chèvre Courgettes Fruit Goûter : brioche tranchée, confiture, jus de fruits	Betteraves et vinaigrette Couscous boulettes Couscous aux légumes Semoule Liégeois vanille Goûter : fruit, pain, fromage

1 céréales, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs...