

MENUS DES ÉCOLES

Avril – Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 14 avril au 18 avril	<p>Carottes râpées à l'emmental Sauté de dinde aux champignons Poisson meunière Potatoes Yaourt aromatisé Goûter : fruit, biscuit Palmier, petit suisse</p>	<p>Repas végétarien Paëlla de légumes et riz Tomme blanche Donuts Goûter : fruit, pain, barre de chocolat</p>	<p>Concombre tzatziki Rôti de boeuf au jus Feuilleté au poisson Haricots verts Fruit Goûter : jus de fruits, pain, fromage</p>	<p>Repas végétarien Pizza aux légumes maison Salade verte Carré de l'est Compote Goûter : fruit, brioche tranchée, confiture</p>	<p>Duo de courgette râpée et tomate Filet de poisson à la ciboulette Omelette aux fines herbes Pâtes Fruit Goûter : compote, lait, madeleine</p>
Du 21 avril au 25 avril	<p>FERIE</p>	<p>Tomate croque au sel Chipolatas Knack de blé Purée de céleri Crème dessert au chocolat Goûter : fruit, pain, confiture</p>	<p>Repas végétarien Salade d'agrumes Blésotto aux légumes Pavé demi sel Tarte au flan Goûter : compote, yaourt, biscuit sec</p>	<p>Filet de poisson sauce citron Duo de haricots et pois chiche à la tomate Riz pilaf Fromage fondu Fruit Goûter : fruit, lait, biscuit Gaillardise</p>	<p>Repas végétarien Betteraves et vinaigrette Gratin de pâtes aux légumes Brie Fruit Goûter : compote de fruits, pain au lait, pâte à tartiner</p>
Du 28 avril au 02 mai	<p>Repas végétarien Tomate croque au sel Raviolis aux légumes Emmental Compote de fruits Goûter : compote, lait, gâteau marbré</p>	<p>Concombre à la ciboulette Rôti de veau au jus Oeuf dur sauce mornay Epinards à la béchamel Beignet au chocolat Goûter : fruit, pain, fromage</p>	<p>Poisson façon tajine Tajine de volaille Pommes persillées Fromage blanc Fruit Goûter : fruit, pain au lait, confiture</p>	<p>FERIE</p>	<p>Repas végétarien Carottes râpées et vinaigrette Couscous de légumes et semoule Saint Nectaire Fruit Goûter : compote, brioche, pâte à tartiner</p>
Du 05 mai au 09 mai	<p>Pastèque Saucisse de Francfort Omelette Coquillettes à la sauce Goûter : fruit, biscuit Palmier, petit suisse</p>	<p>Filet de poisson au basilic Escalope viennoise Carottes braisées Edam Fruit et biscuit Goûter : compote, pain au lait, pâte à tartiner</p>	<p>Repas végétarien Tarte au fromage maison Salade de tomate Carré frais Riz au lait Goûter : jus de fruits, yaourt aromatisé, biscuit Palmito</p>	<p>FERIE</p>	<p>Repas végétarien Betteraves et vinaigrette Blésotto aux légumes Yaourt Salade de fruits Goûter : pain, fromage, compote</p>

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 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, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, 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.