























RESTAURATION SCOLAIRE AVRIL/MAI 2021

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Haricots verts vinaigrette Lasagne au saumon Flan caramel 	Salade de betteraves Pates bolognaise Fromage  Fruit 	Feuilleté légumes Chipolatas Haricots beurre Fromage  Compote 	Carottes rapées  Poulet rôti  Chou fleur gratiné Eclair chocolat	Salade verte/noix  Omelette P.de.T Julienne de légumes Yaourt végétal 
LUNDI 3 MAI	MARDI 4 MAI	MERCREDI 5 MAI	JEUDI 6 MAI	VENDREDI 07
Brocolis vinaigrette Rôti de porc  Quinoa  Salade de fruits fraîche	Endives et croutons Raviolis chèvre/miel Compote 	Pizza Escalope viennoise Courgettes sautées  Fromage Fruit	Tomates/mozzarella  Saucisses Lentilles  Yaourt nature 	Taboulé Filet meunière Epinards sautés Fromage Fruit
LUNDI 10 MAI	MARDI 11 MAI	MERCREDI 12 MAI		
Betteraves/pommes  Jambon Pâtes  Fromage  Compote 	Radis/beurre Steack haché Frites Petit suisse fruité 	Salade de mesclun Croissant au jambon Haricots verts persillés Liègois aux fruit 		

Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel

Ces menus sont susceptibles de contenir certains allergènes : Céréales contenant du [gluten](#): Crustacés. Oeufs: Poisson: [Arachide](#): Lait et protéine de lait : [Soja](#) :

Fruits à coque : Céleri : Moutarde : Graines de sésames : le lupin et les mollusques – Toutes nos viandes sont d'origine française.

Produits issus de l'agriculture biologique 