



MENUS du 8 avril au 24 mai 2024



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
 En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 8/04	Salade verte	Assiette Francomtoise (P-de-T/vapeur/saucisse /cancoillotte)		Comté AOP	Banane BIO
Mardi 9/04 Gauthier	Duo d'asperge blanches et pourpres mimosa	Sauté de porc hve et local	Petits pois /carottes	Fromage portion	Crème brûlée nature ou chocolat gingembre
Jeudi 11/04 Stanislas	Betteraves à la menthe	Emincé de bœuf	Pâtes serpentini	Yaourt local HVE	Ananas cubes
Vendredi 12/04 Jules 	Buffet de crudités	Omelettes aux Fines herbes ou champignons noirs	Légumes au boursin	Entremet au chocolat	Tartelette maison
Lundi 15/04 	Radis et pousses d'épinards vinaigrette	Frites Ketchup et mayonnaise maison	Fromage de chèvre	Yaourt au lait de coco	Mini roulé à la fraise
Mardi 16/04 Benoit-joseph	Carottes râpées locales	Paleron de bœuf basse T°	Haricots verts bio	Fromage portion	Madeleine façon Tropézienne
Jeudi 18/04 Parfait	Salade verte HVE	Joue de porc confite	Purée de P-de-T locales	Fromage AOP	Compote
Vendredi 19/04 Emma	Crudités variées	Poisson MSC meunière	Fondue de Poireaux/Ebly	Fromage ou yaourt	Dessert au choix
Vive les vacances..... !					
Lundi 6/05 Prudence	Duo de carottes et céleri vinaigrette	Steak haché local HVE 	Brocolis bio	Yaourt aux fruits local HVE 	Chausson aux pommes
Mardi 7/05 Gisèle	MENU DU RELAIS DE LA FLAMME OLYMPIQUE				
	Salade grecque	Cari de poulet	Riz IGP de Camargue	Brie de Meuse	Flan parisien
Jeudi 9/05					
Vendredi 10/05					
Lundi 13/05 Rollande	Concombres à la crème	Sauté de Bœuf bio ou HVE	Tagliatelles	Petits suisse aux fruits bio	Fraises HVE
Mardi 14/05 Matthias	Œuf mimosa	Pilon de poulet LR	Courgettes	Saint Nectaire AOP	Panna Cotta au coulis
Jeudi 16/05 Honoré	Bar à salades	Chili con carné	Riz pilaf	Yaourt	Salade de fruits frais
Vendredi 17/05 Pascal	Tartine de chèvre chaud	Lentilles bio /P-de-T		Fromage blanc vanille	Compote de pomme/fraise
Lundi 20/05	Férié				
Mardi 21/05 Constantin	Terrine de campagne	Poisson de jour MSC sauce waterzoï	Carottes vapeur	Gorgonzola AOP	Eclair vanille ou chocolat
Jeudi 23/05 Didier	Tomates vinaigrette	Tortilla omelette / poivron et mozzarella		Lait local grenadine	Glace
Vendredi 24/05 Donatien	Pomme au thon	Pates à la carbonara		Fromage portion ou yaourt	Melon charentais

