



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

