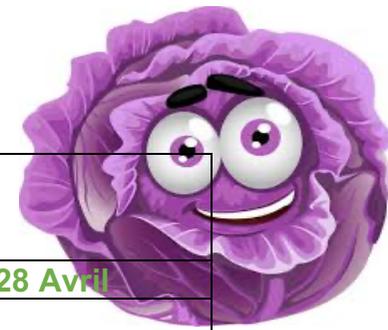


Numéro d'agrément : FR 42.189.202.CE



RESTAURANT SCOLAIRE MENUS du 24 au 28/04/2023			
Lundi 24 Avril	Mardi 25 Avril	Jeudi 27 Avril	Vendredi 28 Avril
Carottes râpées	Salade de haricots verts	Feuilleté fromage	Pomelos
Lasagnes ricotta épinards	Poulet basquaise	Steak haché de veau	Pavé de colin à la piperade
	Riz bio	Tomates provençales	Pommes noisettes
Yaourts / Fromages assortis bio	Yaourts / Fromages assortis bio	Yaourts / Fromages assortis bio	Yaourts / Fromages assortis bio
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Roulé à la confiture
PLANNING PREVISIONNEL – Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements Viande Bovine – Origine FRANCE Volaille – Origine FRANCE			
<i>Tous les aliments sont « sans porc » à l'exception du plat de viande précisé « porc »</i> <i>Pain traditionnel au blé (gluten)</i>			

Roche la Molière

TABLEAU DES ALLERGENES PRESENTS SUR NOS MENUS

N° agrément : FR 42.189.202.CE

MENUS du 24 au 28/04	Gluten	Oeuf	Poisson	Lait	Fruit à coque	Arachide	Crustacés	Soja	Céleri	Moutarde	Graine sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
Lundi 24 Avril														
Carottes râpées										x				X
Lasagnes ricotta épinards	x	x		x										
Fromage / Yaourt bio				X										
Fruit de saison														
Mardi 25 Avril														
Salade de haricots verts										x				X
Poulet basquaise				x										
Riz bio				X										
Yaourt / Fromage bio				X										
Fruit de saison														
Jeudi 27 Avril														
Feuilleté fromage	x	x	x	x	x		x	X	x	x	x		x	
Steak haché de veau				X										
Tomates provençales	x													
Yaourt / Fromage bio				X										
Fruit de saison														
Vendredi 28 Avril														
Pomelos														
Pavé de colin à la piperade			x	x										
Pommes noisettes						x								
Yaourt / Fromage bio				x										
Roulé à la confiture	x	x		x										

**Tous les aliments sont « sans porc » à l'exclusion du plat de viande précisé « porc » et des godiveaux.
Viande de bœuf en provenance de France**