



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Riz au thon 	 Tomate et concombre en duo 	 Salade Marco Polo (pâtes, tomates, surimi, concombres) 	 Salade de concombres et cubes de fromages	 Salade printanière (légumineuses, tomates, concombres, maïs)
 Goulash de bœuf à l'ancienne 	 Parmentier de poisson 	 Escalope de dinde sauce à l'italienne 	 Gratin végétal et sa garniture 	 Cuisse de poulet roti
 Haricots verts vapeur 	 Salade verte 	 Riz créole	 REPAS VEGETAL	 Semoule à couscous
 Emmental	 REPAS VEGETAL	 REPAS VEGETAL	 REPAS VEGETAL	 REPAS VEGETAL
 Fruit de saison	 Purée de fruit et son biscuit 	 Yaourt aux fruits 	 Eclair vanille 	 Crème dessert vanille

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		arachides	
		sésame	
		fruits à coques	
		PRODUIT BRUT	

- FAIT MAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	41
Glucides	58
dont sucres	22
Lipides	25

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.