



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 22 AU 25 AVRIL 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	Duo de tomates et concombres sauce au pesto 	Salade de pâtes au surimi (coquillettes, tomates, concombres, surimi) 	Taboulé oriental (semoule, tomate, concombre, raisin, poivron, vinaigrette) 	Carottes et courgettes rapées sauce crème de vinaigrette
	Cotriade de poisson à la bretonne 	Chipolatas grillés 	Escalope de volaille viennoise 	Boulette végétal sauce italienne
	Riz IGP pilaf 	Haricots verts 	Poêlée printanière (Pomme de terre, carottes petits pois) 	Coquillettes
	Fromage à tartiner 	Fromage 	Fromage blanc à la vanille 	Crème chocolat
	Compote de pomme et son biscuit 	Fruit de saison 	Fromage blanc à la vanille 	Crème chocolat

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

- 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	40
Glucides	72
dont sucres	27
Lipides	42

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.