

# MENU DES CENTRES

SEMAINE 17  
VACANCES DU  
22 AU 26 AVRIL 2024

BON  
APPÉTIT



## Repas végétarien

LUNDI

Samoussa aux légumes  
(c k)

Poulet cuisiné façon colombo  
(a b c i)

Ratatouille

Produit laitier  
(b)

Fruit

**SANS VIANDE**

Boulettes végétales façon colombo  
(a b c e f g i j k)

**GOÛTERS**

Compote et choco  
(a b c k)

MARDI

Concombre en tatziki au fromage blanc  
(b n)

Moussaka végétarienne à l'égréné BIO  
(b c k)

Pommes de terre vapeur (b)

Fromage (b)

Compote

**SANS VIANDE**

Moussaka végétarienne à l'égréné BIO  
(b c k)

**GOÛTERS**

Beignet  
(a b c d k m)

CENTRES MERCREDI

Terrine de campagne  
(a b c j)

Filet de poisson sauce au curry  
(b c e i)

Duo de carottes (b)

Flan au chocolat  
(b)

**SANS VIANDE**

Surimi accompagné de mayonnaise  
(a c e f g j n)

**GOÛTERS**

Fruit et barre bretonne  
(a b c k m)

JEUDI

Focaccia au fromage  
(b c k i)

Sauté de veau à la sicilienne  
(a b c i)

Polenta  
(b)

Fruit

**SANS VIANDE**

Colin à la sicilienne  
(b c e i)

**GOÛTERS**

Pain au chocolat (a b c k m)

VENDREDI

Carottes râpées (a b j n)

Crousti au fromage  
(a b c i j k m)

Epinards en béchamel  
(b c)

Produit laitier  
(b)

Pâtisserie  
(a b c k m)

**SANS VIANDE**

Saucisse végétale  
(i j m)

**GOÛTERS**

Compote et moelleux  
(a b c k m)

LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE REGLEMENT EUROPEEN INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

**a** CEUFS **b** LAIT **c** GLUTEN **d** ARACHIDE **e** POISSON **f** CRUSTACES **g** MOLLUSQUES **h** LUPIN **i** CELERI **j** MOUTARDE **k** SOJA **l** SESAME **m** FRUITS A COQUES **n** SULFITES



**LÉGENDE**

**LÉGUMES ET FRUITS CRUS/ LÉGUMES ET FRUITS CUITS :**  
source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

**VIANDES, POISSONS, CEUFS :**  
source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

**FÉCULENTS :**  
source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

**PRODUITS LAITIERS :**  
source de protéines, calcium, vitamines.

**BONJOUR**

NB : en cas de problème d'approvisionnement ou de fabrication, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus. Merci de votre compréhension.





LUNDI	MARDI	CENTRES MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SANS VIANDE	SANS VIANDE	SANS VIANDE	SANS VIANDE	SANS VIANDE
GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS	GOÛTERS

LISTE DES ALLERGENES D'APRES LE REGLEMENT EUROPEEN INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

a ŒUFS b LAIT c GLUTEN d ARACHIDE e POISSON f CRUSTACES g MOLLUSQUES h LUPIN i CELERI j MOUTARDE k SOJA l SESAME m FRUITS A COQUES n SULFITES



**LÉGENDE**

**LÉGUMES ET FRUITS CRUS/ LÉGUMES ET FRUITS CUITS :**  
source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.

**VIANDES, POISSONS, ŒUFS :**  
source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.

**FÉCULENTS :**  
source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.

**PRODUITS LAITIERS :**  
source de protéines, calcium, vitamines.

**BONJOUR**

NB : en cas de problème d'approvisionnement ou de fabrication, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus. Merci de votre compréhension.