

MENU DES RESTAURANTS

SEMAINE 16
DU 14 AU 18 AVRIL
2025

BON APPÉTIT

Menu festif
choisi par les
élèves de
l'école des
Sablons
Gagnante ex-aequo
du concours
de décoration de Noël



Menu Végétarien

MARDI



Menu Végétarien

CENTRES MERCREDI

LUNDI

Macédoine & dés de fromage
(a b j n)

Filet de colin et sa sauce façon
nantua (b c e i)

Semoule (b c)



SANS VIANDE

Filet de colin et sa sauce façon
nantua (b c e i)

Œuf dur à la florentine
(a b c)

Epinards en béchamel
(b c)



Tomme de pays (b)



SANS VIANDE

Œuf dur à la florentine
(a b c)

Radis et son beurre
(b)

Bolognaise végétale
à l'égrené BIO
(c k)

Pâtes (b)

Fromage de chèvre (b)

Compote

SANS VIANDE

Bolognaise végétale
à l'égrené BIO
(c k)

GOÛTERS

Crêpe à la pâte à tartiner
(a b c d k m)

JEUDI

Carottes râpées
(a b j n)

Sauté de veau sauce à l'italienne
(a b c i)

Haricots verts BIO (b)

Petit suisse (b)
& Petits beurre (b k m)

Chocolats de Pâques (b)

SANS VIANDE

Filet de colin sauce à l'italienne
(b c e i)

VENDREDI

Hot Dog
saucisse de Strasbourg
(a b c j k m)

Chips

Récré'Olé choco (b)

Snickers (b k m)

SANS VIANDE

Hot Dog saucisse
végétale
(c j k)

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



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.

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