

MENU DES CENTRES

SEMAINE 17
VACANCES DU
DU 21 AU 25 AVRIL 2025

**BON
APPÉTIT**

LUNDI

FERIE

SANS VIANDE

GOÛTERS

MARDI

Taboulé (cn)

Filet de colin à la sauce provençale (bcei)

Haricots verts (b)

Fromage (b)

Fruit

SANS VIANDE

Filet de colin à la sauce provençale (bcei)

GOÛTERS

Compote & Mini-roulé (abck)

Menu Végétarien
CENTRES MERCREDI

Coleslaw (abjn)

Bolognaise à l'égrené végétal

BIO (ck)

Spaghetti BIO (bc)

Yaourt (b)

Pêche au sirop

SANS VIANDE

Bolognaise à l'égrené végétal BIO (ck)

GOÛTERS

Beignet aux pommes (abckm)

JEUDI

Pizza 4 fromages (abcej)

Véritable bœuf bourguignon (abci)

Purée de carottes (b)

Produit laitier (b)

Crème dessert au chocolat (bcm)

SANS VIANDE

Galettes végétale épinards et fromage (abcegj)

GOÛTERS

Fruit & madeleine (abcm)

VENDREDI

Jambon cuit et son beurre (b)

Crousti fromage (abcijkm)

Épinards en béchamel (bc)

Produit laitier (b)

Tarte au flan (abcdm)

SANS VIANDE

Surimi mayonnaise (acefgjn)

GOÛTERS

Gâteau maison au chocolat (abcm)

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

a ŒUFS **b** LAIT **c** GLUTEN **d** ARACHIDE **e** POISSON **f** CRUSTACÉS **g** MOLLUSQUES **h** LUPIN **i** CELERI **j** MOUTARDE **k** SOJA **l** SESAME **m** FRUITS À 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 CUIITS :
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