



MENU DES CENTRES

SEMAINE 18
VACANCES DU
DU 28 AVRIL AU 02 MAI
2025

**BON
APPÉTIT**

LUNDI

Croissillon au fromage
(a b c e f g i j l m)

Poisson pané (c e)



Ratatouille



Produit laitier (b)

Flan au caramel (b)

SANS VIANDE

Poisson pané (c e)



GOÛTERS

Fruit
& palmier (a b c k m)

MARDI

Céleri rémoulade
(a b j n)



Sauté porc au curry
(a b c i)

Pommes forestines
(b n)



Fromage (b)

Cookie aux pépites de chocolat
(b c k)

SANS VIANDE

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

GOÛTERS

Compote et moelleux
(a b c k m)

CENTRES MERCREDI

Salade verte
(a b j n)



Couscous à la viande
(a b c i)

Semoule (b c)



Produit laitier (b)

Compote



SANS VIANDE

Couscous à la merguez végétale
(c j k)



GOÛTERS

Gâteau maison aux poires et à la vanille (a b c m)

JEUDI

FERIE

SANS VIANDE

GOÛTERS

Menu Végétarien VENDREDI

Falafels BIO
et sauce au fromage blanc
(b c)



Tortilla de pommes de terre
(a)

Carottes persillées
(b)



Produit laitier (b)

Fruit



SANS VIANDE

Tortilla de pommes de terre
(a)

GOÛTERS

Pain au lait (a b c d k)
& chocolat en tablette (b c m)

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

a CEUFS **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



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