



**Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi**

Coupelle de pâté de volaille(7)  
Salade semoule, légumes et thon  
(pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)(1+4+9)  
Chips ou tomates cerises  
Compote  
Biscuit(1+3+7+8)  
**Goûter : biscuit(1+3+7+8)**



**MENU RESTAURATION MUNICIPALE MOIS D'AVRIL**



VBF = Viande Bovine Française  
VPF = Viande Porcine Française  
VF = Volaille du grand Sud Ouest  
PF = Poisson frais issu de la pêche Française  
AB = Agriculture Biologique  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
IGP = Indication Géographique Protégée  
MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 29 MARS AU 02 AVRIL 2021</b>				
<b>29</b> <b>PAIN BBC</b>	<b>30</b> <b>PAIN BIO</b>	<b>31</b> <b>PAIN BBC</b>	<b>01</b> <b>PAIN BBC</b>	<b>02</b> <b>PAIN BIO</b>
Mais Bio vinaigrette(10+12)	Coleslaw maison(3+7+10+12)	*Salami et beurre(7)	Carottes râpées(10+12)	Concombre vinaigrette(10+12)
Nuggets de poulet et ketchup(1+3+7+8+12)	Tortellini ricotta / épinards à la crème(1+3+7)	Pizza aux quatre fromages(1+3+7)	Daube aux pruneaux(1+9+10+12)	Poisson frais sauce dieppoise (1+2+4+7+12+14) (moules, crevettes, vin blanc, crème, échalotes)
Petits pois(9+12)	Fromage Bio(7)	Salade verte(10+12)	Gnocchi sarde(1+7)	Riz Bio
Fromage Bio(7)	Fruit de saison	Fromage(7)	Fruit de saison Bio	Yaourt à boire à la fraise(7)
Yaourt nature sucré Bio(7)	<b>Goûter : pain(1) + pâte à tartiner Bio(1+3+7+8)</b>	Purée pomme/banane Bio	Yaourt aromatisé Bio(7)	Biscuits Bio(1+3+7+8) et chocolat de Pâques(1+3+7+8)
<b>Goûter : pain(1) + confiture</b>		<b>Goûter(1+3+7+8)</b>	<b>Goûter : pain(1) + fromage(7)</b>	<b>Goûter : pain(1) + coupelle de fruits</b>
<b>SEMAINE DU 05 AU 09 AVRIL 2021</b>				
<b>05</b>	<b>06</b> <b>PAIN BIO</b>	<b>07</b> <b>PAIN BBC</b>	<b>08</b> <b>PAIN BBC</b>	<b>09</b> <b>PAIN BIO</b>
<b>FERIE</b>	Salade verte et dés d'emmental(7+10+12)	Concombre vinaigrette(10+12)	Crêpe au fromage(1+3+7)	Surimi mayonnaise(2+3+4+7+10+12+14)
	Nuggets végétal(1+3+6+8)	Cordon bleu de volaille(1+3+7+8)	Rôti de dinde et mayonnaise(3+10)	Poisson meunière(1+2+3+4+7+8+14) et citron
	Julienne de légumes Bio au beurre(7+9)	Crispy cube	Petits pois(9+12)	Légumes épinards à la crème(7+9+12)
	Yaourt liégeois(7)	Chocolat de Pâques(1+3+7+8)	Fromage Bio(7)	Petits suisse Bio aux fruits(7)
	Fruit de saison Bio	Yaourt Bio à la vanille(7)	Purée de pêche	Cake maison(1+3+7+8)
	<b>Goûter : BOX DE PÂQUES(1+3+7+8)</b>	<b>Goûter : pain(1) + confiture</b>	<b>Goûter : pain(1) + confiture</b>	<b>Goûter : pain(1) + pâte à tartiner Bio(1+3+7+8)</b>
<b>VACANCES SCOLAIRES DU 10 AU 25 AVRIL 2021</b>				
<b>SEMAINE DU 26 AU 30 AVRIL 2021</b>				
<b>26</b> <b>PAIN BBC</b>	<b>27</b> <b>PAIN BIO</b>	<b>28</b> <b>PAIN BBC</b>	<b>29</b> <b>Petit pavé Vendôme(1)</b>	<b>30</b> <b>PAIN BIO</b>
Mais Bio vinaigrette(10+12)	Betteraves Bio vinaigrette(9+12)	*Mortadelle(6+7+8)	Salade verte et dés d'emmental(7+10+12)	Carottes vinaigrette(10+12)
Emincé de dinde thym citron	Egréné végétal Bio façon bolognaise(1+6+9+12)	Cuisse de poulet aux épices(6+9)	Paleron de bœuf sauce tomate(1+9+12)	Fish and chips(1+2+3+4+7+8+14)
Jeunes carottes au jus(9+12)	Céréales gourmandes(1+6+7)	Haricots verts au beurre(7)	Semoule Bio(1)	Gratin de courgette et pomme de terre à la béchamel(1+7)
Fromage Bio(7)	Fromage blanc sucré(7)	Salade de fruits	Yaourt Bio(7)	Fromage Bio(7)
Purée de fruit	Biscuit Bio(1+3+7+8)	Biscuit(1+3+7+8)	Biscuit(1+3+7+8)	Fruit de saison Bio
<b>Goûter : pain(1) + confiture(7)</b>	<b>Goûter : BOX DE PÂQUES(1+3+7+8)</b>	<b>Goûter(1+3+7+8)</b>	<b>Goûter : quatre quart (1+3+7+8)</b>	<b>Goûter : pain(1) + chocolat Bio(1+3+7+8)</b>

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

\*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs / mayonnaise<sup>3+10</sup>.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.  
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques