

## Menus

SEMAINE 16 - DU LUNDI 16 AVRIL AU DIMANCHE 22 AVRIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade verte – maïs	Concombres	Terrine de poisson**	Crudités
Sauté de porc <b>LR</b> sauce moutarde	Filet de poisson meunière <b>ANE</b>	Escalope de dinde* sauce Tabdoori	Pot au feu	Tajine de poulet
Haricots blancs	Ratatouille	Pépinettes (FR) – Courgettes	Légumes pot au feu et Pommes de terre	Légumes tajine / semoule <b>BIO</b>
Mimolette	Comté <b>AOC</b>		Raclette	
Flan pâtissier***	Fruit	Petits suisse aux fruits	Fruit	Flan nappé caramel <b>BIO</b>
<i>semoule au chocolat – jus de fruit</i>	<i>biscuit fourré fraise – crème vanille</i>	<i>pain au lait – jus de fruits</i>	<i>Biscuit – produit laitier</i>	<i>goûter rond – lait chocolat</i>

### La qualité :



**PL** : Produits locaux



**LR** : Label Rouge : signe national désignant des produits ayant un niveau supérieur de qualité



Nos viandes, fruits et légumes sont principalement issus de l'agriculture française



**C** : volailles certifiées : signe désignant des volailles ayant un niveau supérieur de qualité



**AOP** : Appellation d'origine protégée



**ANE** : poisson pêché Atlantique Nord Est



**BIO** : produit issu de l'agriculture biologique



**BBC** : Bleu Blanc Cœur ; label garantissant des aliments de qualité, typiques, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal



\* Origine : Pays de Loire – Poitou-Charentes

\*\* Produit de Bretagne

### Compositions :



**Sauté de porc sauce moutarde** : Sauté de porc frais – moutarde – échalotes – jus de veau – margarine – roux blanc

**Sauté de canard façon Bourguignon** : Sauté de canard frais – roux blanc – margarine – oignons – carottes – vin rouge – ail – champignons de Paris – fond brun lié

**Tajine de poulet** : Sauté de poulet frais – huile d'olive – cumin – ail – carottes – poivrons verts et rouges – navet – aubergine – courgettes – pois chiche – oignons – herbes de Provence

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction de nos approvisionnements et d'impératifs techniques.

« Respect des cycles naturels et des saisonnalités des produits conformément au décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 ».

Menus conformes au décret 2011-1227 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Tous nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes (gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, beurre, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusques). En cas d'allergie alimentaire ou d'intolérance alimentaire vous devez vous rapprocher de votre mairie.