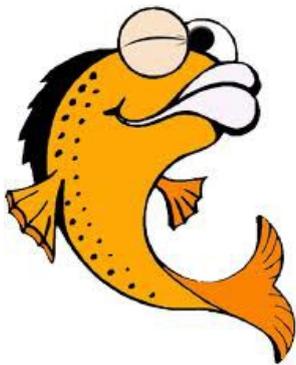




# MENU (du CE1 à la 3ème)

## MARDI 02 AU VENDREDI 05 AVRIL



### MARDI

QUICHE LORRAINE  
DOS DE HOKI  
HARICOTS VERTS  
VACHE QUI RIT  
FRUITS DE SAISON



### JEUDI

RADIS/BEURRE  
CROUSTI CHEDDAR  
PÂTES AU BEURRE  
YAOURT À LA GRECQUE AU CITRON  
FRUITS DE SAISON



### VENDREDI

SALADE COMPOSÉE  
BOULETTES D'AGNEAU  
FLAGEOLETS  
P'TIT SOIGNON  
BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



AGR LOCAL  11 

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



# Bonnes vacances

Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

PRODUITS DE SAISON



# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 02 au 05 AVRIL 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
mardi	Quiche lorraine	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Dos de hoki				X										
	Haricots verts														
	Vache qui rit	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Radis/beurre	X													
	Crousti cheddar	X	X	X			X			X	X		X		
	Pâtes	X	X	X											
	Yaourt à la grecque	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Salade composée	X				X							X		
	Boulettes d'agneau	X	X	X											
	Flageolets														
	P'tit soignon	X													
	Brownie aux noix de pécan	X	X	X			X			X					



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.