

Menus du 2 au 5 Avril 2024 maternelle & CP



	lundi 1er avril 2024	mardi 2 avril 2024	mercredi 3 avril 2024	jeudi 4 avril 2024	vendredi 5 avril 2024
Entrée		Rosette	Carottes râpées aux raisins	Surimi sauce cocktail	Oeufs durs BIO mayonnaise
Plat principal		Longe de porc braisée	Pois chiches sauce curry	Escalope viennoise	Haut de cuisse de poulet rôti
Accompagnement		Purée	Semoule	Purée de courgettes	Petit pois carottes
Fromage / Laitage		Flan au caramel	Vache qui rit BIO	Yaourt à la vanille BIO	Saint Paulin
Dessert		Sablé BIO nappé chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop léger	Donut au chocolat



Viande
Bovine
Française



Produit en Occitanie



Fait maison



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



Agriculture Biologique

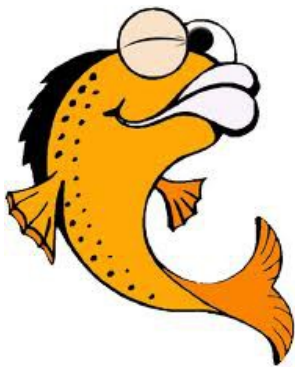


Lait collecté et
transformé en France



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	X	X											
	Fruits de saison														
vendredi	Salade composée	X	X	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.