




Menus du 22 au 28 Avril 2024 maternelle & CP

	lundi 22 avril 2024	mardi 23 avril 2024	mercredi 24 avril 2024	jeudi 25 avril 2024	vendredi 26 avril 2024
Entrée	Feuilleté au chèvre	 Celeri rémoulade	 Cœurs de palmiers en salade	 Perles légumière	 Blancs de poireaux vinaigrette
Plat principal	 Tomate farcie	Saucisse Paysanne	Crousti fromage	 Paupiette de veau sauce moutarde	Raviolis à
Accompagnement	 Riz créole	 Pêlé mêlé Provençal	 Jeunes carottes	 Courgettes braisées	la Napolitaine
Fromage / Laitage	 Vache picon	 Tomme noire	 Crème dessert vanille BIO 	 Mimolette BIO 	 Bonbel
Dessert	Fruit de saison BIO 	 Flan vanille nappé caramel	Palet breton	 Liégeois chocolat	Purée pomme abricot BIO 




 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



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



MENU (du CE1 à la 3ème)

DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 AVRIL



LUNDI


MESCLUN DE SALADE
BEIGNETS DE CALAMAR
RIZ 
GOURDE DE COMPOTE 
BISCUIT 

MARDI

SALADE ICEBERG/SARDINE
GARDIANNE DE TAUREAU  
PÂTES 
FROMAGE BLANC 
FRUITS DE SAISON



JEUDI

RADIS/BEURRE
POTATOES BURGER 
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
YAOURT À BOIRE
BEIGNET AU CHOCOLAT

MENU Végétarien

VENDREDI

MOUSSE DE CANARD
CÔTE DE PORC    
GRATIN DE COURGETTES 
CAMEMBERT 
FRUITS DE SAISON



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

AGR LOCAL   
Mettez de l'Aude dans vos recettes ! 

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.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 22 au 26 AVRIL 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Mesclun de salade					X							X		
	Beignets de calamar		X						X						
	Riz														
	Gourde de compote														
	Biscuit		X	X			X								
	Salade iceberg/sardine				X	X							X		
	Gardianne de taureau				X	X									
	Pâtes		X	X											
	Fromage blanc	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Radis/beurre	X													
	Potatoes burger	X	X	X											
	Haricots verts														
	Yaourt à boire	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X		X			
vendredi	Mousse de canard	X	X	X			X								
	Côte de porc														
	Gratin de courgette	X											X		
	Camembert	X													
	Fruits de saison														



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.