



# Menus du 22 au 28 Avril 2024 maternelle & CP



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

AGROLOCAL     
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.