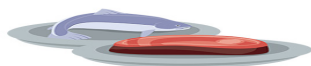




Restauration scolaire



SEMAINE DU LUNDI 08 AVRIL AU VENDREDI 12 AVRIL 2024

LUNDI 08/04	Entrée	Macédoine de légumes
	Plat protidique	Steak haché
	Accompagnement	Pâtes <i>bio</i>
	Produit laitier	Fromage
	Dessert	Cocktail de fruits <i>Sv : poisson pané</i>
MARDI 09/04	Entrée	Œuf mayonnaise
	Plat protidique	Filet de poulet 80/100 g
	Accompagnement	(Sauce basquaise)
	Produit laitier	Chou-fleur gratiné
	Dessert	Fromage Fruit <i>Sv : pavé de blé</i>
JEUDI 11/04	Entrée	Haricots beurre
	Plat protidique	Emincé végétal au curry
	Accompagnement	Riz <i>bio</i>
	Produit laitier	Laitage
	Dessert	Fruit
VENDREDI 12/04	Entrée	Carottes râpées
	Plat protidique	Dos de colin
	Accompagnement	Lentilles
	Produit laitier	Fromage
	Dessert	Barre glacée



!!! Attention Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)
 Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous :
 Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja,
 Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en Place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits

CUISINE CENTRALE- allée du 22 janvier 1963 07500 GUILHERAND-GRANGES Tél : 04/75/44/45