SEMAINE DU LUNDI 14 MARS AU VENDREDI 18 AVRIL 2025

LUNDI **14/04**	Entrée	Macédoine de légumes	VIANDES DE FRANCE
	Plat protidique	Blanquette de veau	
	Accompagnement	Boulgour bio	
	Produit laitier	Laitage	
	Dessert	Fruit	
		Sv : égrené végétal aux légumes	
MARDI **15/04**	Entrée	Tarte au fromage	Menu Végétarien
	Plat protidique	Omelette fraiche	
	Accompagnement	Ratatouille	
	Produit laitier	Petit suisse aromatisé	
	Dessert	Fruit	
JEUDI **17/04**	Entrée	Coleslaw salad	VOLAILLE FRANÇAISE
	Plat protidique	Chicken with corn Flakes	
	Accompagnement	Mac and cheese	
	Produit laitier	Cheesecake	
	Dessert	Sv: Nuggets de Poisson	
VENDREDI **18/04**	Entrée	Salade d'agrumes	
	Plat protidique	Paëlla de la mer	
	Accompagnement	Fromage	
	Produit laitier	Glace et chocolats	
	Dessert		

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