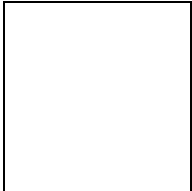




SEMAINE DU LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 03 AVRIL 2026

LUNDI 30/03	Entrée	Céleri rémoulade Rôti de porc L.R. Crique Laitage Sv : poisson sauce tomate	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
MARDI 31/03	Entrée	Radis (beurre) Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes bio (fromage râpé) Compote bio Sv : crousti fromage	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
JEUDI 02/04	Entrée	Salade verte Omelette bio Petits pois Petit suisse aromatisé/biscuit	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
VENDREDI 03/04	Entrée	Salade de riz bio (fromage) Filet de poisson meunière (citron) Ratatouille Fruit	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	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