











MENU

SEMAINE 14 - 2023

Du 3 au 7 avril 2023

 <p>Lundi 3 avril 23</p>	<p>Mardi 4 avril 23</p>	<p>Jeudi 6 avril 23</p>	<p>Vendredi 7 avril 23</p>
<p>Salade de riz au <i>surimi</i> Céleris rémoulade</p> <p>Gnocchi au <i>gorgonzola</i></p> <p>Petit suisse/ <i>Mimolette</i></p>  <p>Compote de pommes</p> <p>Mont blanc praliné</p>	<p>Salade carottes Céleris rémoulade</p> <p>Œuf dur mayonnaise Palette de porc au diable</p> <p>Quenelle de brochet Nantua</p>  <p>Riz / épinards</p> <p>Tomme de Savoie  Yaourt nature Crème au citron maison</p> <p>Ananas rôti à la cannelle</p>	<p><u>ANIMATION VACANCES DE PRINTEMPS</u></p> <p>Œuf mollet et mâche Salade verte fromage</p> <p>Gigot d'agneau au jus d'ail et romarin</p> <p>Tarte au saumon brocolis</p> <p>Gratin Dauphinois/Flageolets</p> <p>Fromage blanc /Camembert</p> <p>Tarte au chocolat  Salade de fruits frais</p>	<p>Terrine forestière Salade de betteraves</p> <p>Blanquette de poisson Vol au vent (Volaille quenelles)</p>  <p>Ebly / petits pois</p> <p>Cantal / yaourt  Panna cotta fruits rouges </p> <p>Fruits de saison</p>

----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivage des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » la cheffe de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine
J.R HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSART

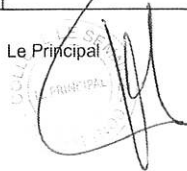
GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 14

Du 3 au 7 avril 2023

		CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de riz au surimi		+	+	+				+	+		+	+		
	Céleris rémoulade			+					+	+					
	Gnocchi au gorgonzola	+										+			
	Petit suisse/ Mimolette											+			
	Compote de pommes														
	Mont blanc praliné	+		+								+			
MARDI	Céleris rémoulade			+					+	+					
	Salade carottes														
	Œuf dur mayonnaise			+											
	Palette de porc au diable											+			
	Quenelle de brochet Nantua	+		+	+							+			
	Riz / épinards	+										+			
	Tomme de Savoie / yaourt nature											+			
	Crème au citron maison			+								+			
Ananas rôti à la cannelle											+				
JEUDI	Œuf mollet et mâche			+											
	Salade verte fromage									+					
	Gigot d'agneau au jus d'ail et romarin														
	Tarte au saumon brocolis	+		+	+							+			
	Gratin Dauphinois/Flageolets											+			
	Fromage blanc /Camembert											+			
	Tarte au chocolat (maison)	+						+				+			
Salade de fruits frais															
VENDREDI	Terrine forestière	+		+											
	Salade de betteraves									+			+		
	Blanquette de poisson	+			+							+			
	Vol au vent (Volaille quenelles)	+										+			
	Ebly / petits pois	+													
	Cantal / yaourt local											+			
	Panna cotta fruits rouges (maison)											+			
Fruits de saison															

Le Principal



La gestionnaire



Le chef de cuisine

