



	lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
Potage	Navet	Poireau	Bouillon de légumes	Carotte & lait de coco
Plat	Paupiette de boeuf jus à l'ail	Escalope végétarienne	Gnocchis à la crème de potiron & dés de jambon	Cheeseburger de poulet / pain au sésame
Légume	Champignons à la crème	Etuveé d'épinards		Salade de céleri-rave râpé
Féculent	Semoule	Riz		Lamelles de pommes de terre au four
Dessert	Yaourt de la ferme du bouret	Pomme	Cookie maison	Kiwi
Allergènes	1,6,7	1,6,7	1,3,6,7,9	1,6,7,9,11
	lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
Potage	Andalou	Petits pois	Chou-fleur	Potiron
Plat	Filet de poulet jus de volaille		Boulettes B/V sauce tomate	Filet de colin MSC pané
Légume	Compote de pommes		Carottes	Etuveé de poireaux
Féculent	Purée		Riz basmati	Quinoa
Dessert	Yaourt nature sucré	Orange	Banane	Crème chocolat maison
Allergènes	1,3,6,7	1,6,7	1,6,7	1,4,6,7
	lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Potage		Oignon	8 Légumes	Tomate
Plat	PÂQUES	Quiche aux épinards ricotta (oeufs)	Rôti de porc sauce demi-glace	Hamburger ardennais / pain brioché
Légume		Salade	Petits pois & carottes	Compotée d'oignons, salade, tomate
Féculent			Boulgour	Pommes château
Dessert		Fromage aux fruits	Poire	Compote de pommes
Allergènes		1,3,6,7	1,6,7,9	1,6,7
	lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Potage	Congés scolaires			
Plat				
Légume				
Féculent				
Dessert				
Allergènes				

Allergènes à déclaration obligatoire : 1 - Gluten / 2 - Crustacés / 3 - Oeuf / 4 - Poisson / 5 - Arachides / 6 - Soja / 7 - Lait / 8 - Fruits à coques / 9 - Céleri / 10 - Moutarde / 11 - Graines de sésame / 12 - Anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de 10 mg/kg ou 10 mg/L / 13 - Lupin / 14 - Mollusques

TARIFS :

Potage :
0,90€

Plat :
5€

Dessert :
1,20€

Plat complet :
6,20€

Produits circuit court/locaux "en gras italique"

Produits pêche durable

Viande de porc

Fairtrade

Légumes de saison

Aliments issus d'une agriculture responsable & raisonnée (Bio)

Menu à thème : Menu mystère

Menu végétarien



Légende :

Menus validés par les diététiciens de Api Restauration selon les exigences nutritionnelles en vigueur.

Les recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction de nos fournisseurs et les allergènes peuvent être modifiés. Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos menus, veuillez vous adresser au chef de cuisine.