

REPAS A THÈME : COCO ET KUZCO VISITENT L'AMÉRIQUE DU SUD

LUNDI 1er AVRIL	MARDI 2 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
<b>FÉRIÉ</b>	Carottes Râpées Vinaigrette BIO Dahl de Lentilles BIO Mini Cabrette BIO Yaourt aux Fruits Mixés	Quiche Lorraine Blanquette de Poisson Béchamel Ebly BIO Emmental BIO Kiwi	Salade Verte Vinaigrette BIO Chipolatas BIO Haricots Verts Camembert BIO Compote de Pomme Biscuitée BIO
LUNDI 08 AVRIL	MARDI 09 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
Soupe de Légumes Omelette BIO Ratatouille BIO Flan Nappé Caramel	Céleri rémoulade Saumonette Sauce tomate Riz BIO Carré Frais BIO Oreillons de Pêches au Sirop	 Salade Maya (1) Chili Con Carne BIO Riz Kiri BIO Pastel de Nata	Salade Verte BIO au Thon Vinaigrette Sauté de Veau BIO Sauce tomate Pâtes BIO Fromage Frais Nature BIO Banane
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
Mousse de Foie Cornichons Colin Gratin de Chou-fleur BIO Yaourt Nature Sucré + Madeleine Poire BIO	Betteraves Rouges Vinaigrette Roulé Végétal Petits Pois Carottes Rondelé Nature BIO Pomme BIO	Radis Beurre Suprême de Poulet aux Champignons Duo de Haricot Verts et Beurre BIO Saint Paulin BIO Eclair à la Vanille	Salade Saint Exupéry (2) Rôti de Dinde Carottes Vichy BIO Mousse au Chocolat Compote de Pomme BIO

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

- (1) Tomates, Poivrons, Maïs, Vinaigrette
- (2) Céleri rave, Laitue, Pomme, Betteraves Rouges, Crème Fraîche, Vinaigre



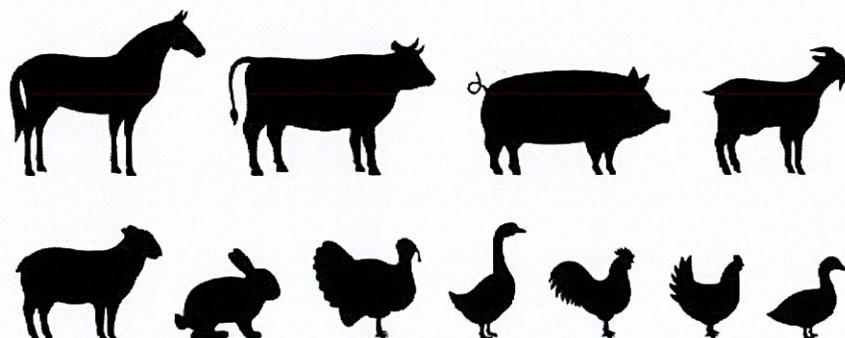
*L'équipe vous souhaite un très bon appétit.*

L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des menus respectant les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.

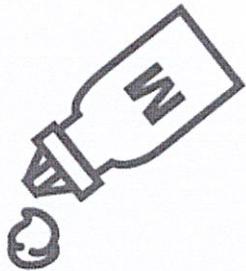
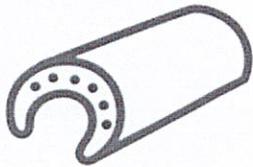
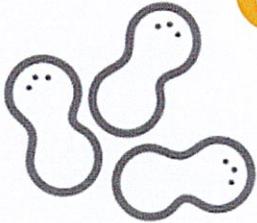
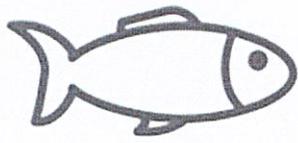
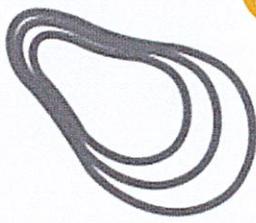
## ORIGINE DES VIANDES

### RESTAURANTS SCOLAIRES FEINGS, FOUGÈRES, OUCHAMPS, THENAY AVRIL 2024



PLAT	CATÉGORIE	PAYS D'ORIGINE
Chipolatas	Porc haché	FRANCE
Quiche Lorraine	Porc	UE
Suprême de poulet	Volaille	UE
Sauté de veau	Veau non haché	UE
Chili con carne	Bœuf haché	FRANCE
Rôti de dinde	Volaille	FRANCE

# LISTE DES ALLERGÈNES POSSIBLEMENT PRÉSENTS DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

 <p>1</p> <p>Œufs</p>	 <p>2</p> <p>Anhydrique sulfureux [E220]</p>	 <p>3</p> <p>Moutarde</p>	 <p>4</p> <p>Soja</p>	 <p>5</p> <p>Lait</p>
 <p>6</p> <p>Celeri</p>	 <p>7</p> <p>Céréale</p>	 <p>8</p> <p>Arachide</p>	 <p>9</p> <p>Sésame</p>	 <p>10</p> <p>Fruit à coque</p>
 <p>11</p> <p>Poisson</p>	 <p>12</p> <p>Crustacé</p>	 <p>13</p> <p>Mollusque</p>	 <p>14</p> <p>Lupin</p>	