

## Menus du Restaurant Scolaire – du 26 au 30 avril 2020

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 26 au 30	<p><u>Repas végétarien</u> Salade de <b>haricots verts</b> et oignons Omelette Petits pois Kiri Compote de pommes, biscuit du jour</p> <p><b>* Sulfites, moutarde, fruits à coques, œuf, arachide</b></p>	<p>Radis beurre Filet de colin à l'huile d'olive Ebly Crème dessert au chocolat</p> <p><b>* Sulfites, soja, fruits à coques, poisson,</b></p>	<p>Salade de pois chiches et feuilles de chêne à la sauce vinaigrette, dès de Leerdammer Sauté de veau <b>Poêlée de légumes</b> (haricots verts, fèves, carottes, oignons rouges) Pêche au sirop, chantilly</p> <p><b>* Sulfites, moutarde, soja</b></p>	<p>Saucisson, cornichons Boulettes de bœuf <b>Pâtes papillon</b>, emmental râpé Fraises</p> <p><b>* Sulfites</b></p>

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.

Sous réserve de modification en fonction des cours et arrivages.

Du pain Bio est livré par une boulangerie locale 2 jours par semaine.

**\*Présence d'allergènes - Allergènes présents à chaque repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers.**

**Compte-tenu des mesures pour lutter contre la Covid-19, les menus peuvent être simplifiés, nous comptons sur votre compréhension**



**Produits issus de l'agriculture biologique**