



# Menus scolaires

Menus conformes aux normes du GEMRCN



Les fruits sont notés à titre indicatifs et selon la saisonnalité, mais sous réserve d'approvisionnement fournisseurs  
La maison se réserve le droit de modifier ses menus selon les arrivages et/ou selon les événements (grèves, approvisionnement...)

## Semaine n°16 du 14 au 18 avril

LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Céleri rémoulade	Repas VG Salade verte à la vinaigrette maison	Salade de PDT sauce fromage blanc	Radis au beurre
Sauté de dinde sauce moutarde (SV/VG Steak végétal sauce moutarde)	Haricots rouges sauce chili	Bœuf braisé aux oignons (SV/VG Boulette végétal aux oignons)	Blanquette de poisson (VG Blanquette de pois chiches)
Haricots verts	Mélange de graines	Carottes persillées	Riz
Petit suisse	Fromage	Yaourt	Fromage
Brownie	Flan nappé caramel	Fruit	Compote HVE
Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, du poisson, des crustacés, des mollusques, des œufs, de l'arachides, des fruits à coques, du lait, de produits à base de lait, du céleri, de la moutarde, du soja, des sulfites, du sésame ou du lupin.