



# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 01 au 05 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade de haricots verts</p>		<p>Rillettes de saumon Et Pain de mie</p>	<p>Taboulé</p>
	<p>Chipolatas de porc au jus</p>		<p>Sauté de veau sauce normande (crème, champignons)</p>	<p>Bâtonnets végétariens sauce cocktail basilic (mayonnaise, basilic, ketchup)</p>
<p><b>FERIE</b></p>	<p>Chipolatas de volaille au jus</p>		<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Chou fleur béchamel</p>
	<p>Fromage fondu Président</p>		<p>Yaourt nature et sucre</p>	Edam
	<p>Pomme</p>		<p>Dessert de Pâques</p>	<p>Orange</p>



Fromage AOC  
Viande de race

Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.

Produits locaux circuits courts  
Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable  
Signe de qualité ELIOR




Vandes Label Rouge  
Plat Végétarien

# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 08 au 12 Avril 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Betteraves vinaigrette</p>	<p> Rillettes de maquereau</p>		<p> Carottes râpées vinaigrette</p>	<p> Céleri rémoulade</p>
<p> Filet de merlu Sauce ciboulette</p>	<p> Sauté de bœuf Dijonnaise</p>		<p> Gratin Campagnard (pommes de terre, lentilles, crème curry)</p>	<p> Rôti de porc au jus</p> <p> Rôti de dinde au jus</p>
<p> Riz camarguais au curry</p>	<p> Haricots beurre ail et persil (CE2)</p>			<p> Carottes Vichy</p>
<p>Tomme blanche</p>	<p> Yaourt aromatisé</p>		<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p> Camembert</p>
<p>Fruit</p>	<p>Banane Rup</p>		<p> Pomme</p>	<p>Moelleux fromage blanc vanille</p>



Recettes développées par le comité des chefs experts.  
Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.

Produits locaux circuits courts  
Confectionné à la cuisine centrale



Pêche Responsable  
Signe de qualité ELIOR  
Nouveauté



Vandes Label Rouge  
Plat Végétarien

# Menus Scolaire & Centre de loisirs

## Semaine du 29 Avril au 03 Mai 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et maïs</p> <p>Sauté de porc Sauce Basquaise</p> <p>Sauté de dinde Basquaise</p> <p>Lentilles à la Paysanne</p> <p>Cantal</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Emincé de volaille sauce Hongroise</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Banane</p>		<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cappelletti sauce tomate</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Orange</p>	<p>Salade Coleslaw</p> <p>Calamars à la Romaine</p> <p>Ratatouille Et Blé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Gâteau Basque</p>
<p>Fromage AOC</p> <p>Viande de race</p> <p>Recettes développées par le comité des chefs experts. Elles sont testées et approuvées auprès des jeunes convives.</p>	<p>Produits locaux circuits courts</p> <p>Confectionné à la cuisine centrale</p>	<p>Pêche Responsable Signe de qualité ELIOR</p> <p>Nouvelauté</p> <p>HVE Haute valeur environnementale</p>	<p>Origine France</p> <p>AOP/IGP</p> <p>Bleu Blanc Cœur</p>	<p>Vandées Label Rouge</p> <p>Plat Végétarien</p>

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 29 avril au 5 mai</b>															
lun 29 avril	Laitue														
	Sauté de porc BBC sauce basquaise					X									
	Sauté de dinde LR sauce basquaise					X									
	Lentilles BIO locales à la paysanne														
	Cantal	X													
	Crème dessert BIO chocolat	X													
mar 30 avril	Pizza au fromage	X	X												
	Emincé de volaille bio sauce hongroise														
	Chou-fleur béchamel	X	X												
	Fromage frais nature et sucre	X													
	Banane BIO														
jeu 2 mai	Betteraves bio														
	Cappelletti à la tomate	X	X	X											
	Petit moulé nature	X													
	Orange bio														
ven 3 mai	Salade coleslaw					X								X	
	Calamar à la romaine	X	X						X						
	Ratatouille bio et blé bio		X												

# LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
<b>Période du 1 avril au 7 avril</b>															
mar 2 avril	Salade de Haricots verts bio					X							X		
	Chipolatas de porc	X				X									
	Saucisse pure volaille au jus	X				X							X		
	Haricots blancs à la tomate														
	Fromage fondu Président	X													
Pommes bicolores locales															
mer 3 avril	Laitue														
	Filet de limande meunière et citron	X	X		X										
	Epinards bio béchamel et pommes de terre bio	X	X												
	Gorgonzola	X													
	Compote de pommes BIO														
jeu 4 avril	Rillettes de la mer au saumon	X		X	X	X							X		
	Sauté de veau LR sauce normande	X				X									
	Purée de pommes de terre	X													
	Yaourt nature BIO et sucre	X								X					
	Moelleux chocolat oeuf/Paques	X	X	X	X		X								
ven 5 avril	Taboulé bio		X												
	Stick végétarien cocktail basilic		X	X		X					X			X	
	Chou-fleur bio béchamel	X													
	Edam	X													
	Orange bio														