














# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Lundi 15 Avril	Mardi 16 Avril	Jeudi 18 Avril	Vendredi 19 Avril
<p>Concombre nature*</p>  <p>Rougail saucisses (Ferme Johan MARIAU TREMBLAY)*</p>   <p>Riz 4.</p>  <p>Fromage 6.</p> <p>Fruit</p> 	<p>Cervelas</p>   <p>Omelette pommes de terre*6.8.</p>  <p>Haricots verts</p> <p>Tarte au chocolat*4.6.8.</p>  <p>Pain BIO 4. Boulangerie GALAND</p> 	<p>Piémontaise* 8.11.</p>   <p>Pavé de lieu noir à la croute de ciboulette*4.9.</p>  <p>Purée de carottes*</p>  <p>Fromage 6.</p>  <p>Fruit de saison</p> 	<p>Tomate vinaigrette*11.</p> <p>Croque Mr* 4.6.</p>   <p>Salade*11.</p>  <p>Dessert aux choix</p>

## Allergènes

1. Arachide
2. Céleri
3. Crustacés
4. Céréales contenant du Gluten
5. Fruits à coque
6. Lait
7. Lupin
8. Œuf
9. Poisson
10. Mollusques
11. Moutarde
12. Sésame
13. Soja
14. Sulfites

Responsable cuisine Mme BRARD Sophie au tel : 02.99.95.08.64



Repas végétarien



Plat contenant un produit issu de l'agriculture biologique



Viande française



Pêche durable MSC



Produit autre label

\* Fait-maison