



Restauration scolaire



**7 avril
au 2 mai**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 07/04 au 11/04 Goûter	Betterave, féta Risotto aux légumes Flan nappé au caramel MENU VÉGÉTARIEN Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO *	Sauté de dinde façon osso bucco Gratin de chou fleur Fromage frais fermier sucré BIO Fruit de saison BIO Madeleine / Fruit de saison BIO	Salade, vinaigrette Parmentier aux légumes Gouda BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Quatre-quart / Gourde à la banane	Lentille, échalote Filet de lieu Ratatouille Riz au lait BIO Gouda BIO, pain * / Fruit de saison BIO *	Emincé de bœuf aux oignons Riz, sauce soja Yaourt au lait de brebis à la vanille BIO Salade de fruit exotique MENU ÉCOLE KERGOMARD Crêpe au chocolat / Fruit de saison
Semaine du 14/04 au 18/04 (Vacances Scolaires) Goûter	Couscous d'agneau Légume & Semoule Mini Bonbel BIO Fruit de saison BIO Prince chocolat / Fruit de saison	Potage légume vert (mater) Haricot vert, vinaigrette (elem) Penne aux légumes Fromage blanc nature BIO Salade de fruit frais (ananas kiwi) MENU VÉGÉTARIEN Petit beurre (2/pers) / Fruit de saison	Friand fromage Aiguillette de poulet façon tandoori Courgette sautée à la sauce tomate Yaourt fermier BIO aromatisé fraise Lait nature BIO / Baguette tradition + Barre de chocolat	Potage légume vert (elem) Haricot vert, vinaigrette (elem) Saucisse végétale Rösti de pomme de terre Chaussée aux moines BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Sablé de Retz (2/pers) / Fruit de saison	Blanquette de poisson Poêlée paysanne (pomme de terre, haricot vert, carotte, champignon) Yaourt nature BIO Tarte Normande Barre de céréales / Fruit de saison
Semaine du 21/04 au 25/04 (Vacances Scolaires) Goûter	LUNDI DE PAQUES (FÉRIÉ)	Salade verte, vinaigrette Pizza 3 fromages Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Petit nature BIO * / Fruit de saison BIO *	Œuf dur, mayonnaise Nuggets de poisson Carotte à la crème Yaourt BIO à l'abricot Pain au lait + confiture de framboise / Fruit de saison	Radis, beurre Lasagne ricotta épinard Salade verte Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Spécialité fromagère fondue + Gressins / Salade de fruit frais	Veau marengo Lentille Faisselle BIO Salade de fruit de saison Cookie / Fruit de saison
Semaine du 28/04 au 02/05 Goûter	Pavé de saumon, sauce citron Pomme de terre vapeur Savaron BIO Fruit de saison BIO Lapin au chocolat au lait MENU DE PÂQUES Palmiers (2/pers) / Fruit de saison	Salade épinard, pomme Chipolata de volaille Haricot blanc, sauce tomate Fromage blanc sur lit de fruits BIO Savaron mini BIO + pain * / Fruit de saison BIO * / Galette bretonne	Champignon, salade Gnocchi à la Napolitaine Mousse lait de coco chocolat BIO MENU VÉGÉTARIEN Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *	FÊTE DU TRAVAIL (FÉRIÉ)	Petit pois, maïs Chili végétarien (égrené végétal, haricot rouge, maïs, oignon, riz...) Boursin® tartine ail & fines herbes BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Cake fruit / Fruit de saison

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

