

# MENU

## ÉCOLES MATERNELLES ET ÉLÉMENTAIRES

Les menus élaborés par la Cuisine Centrale sont susceptibles d'être modifiés suivant les aléas.

**LUNDI**  
6 avril

F  
E  
R  
I  
E

**MARDI**  
7 avril

"MANGER AUTREMENT"

Chili BIO aux légumes secs

Riz BIO de Camargue IGP

Camembert BIO à la coupe\*\*

Fruit de saison BIO local\*\* (pomme)

**MERCREDI - CENTRES DE LOISIRS**  
8 avril

Taboulé

Escalope de dinde à la viennoise

Purée de carottes

Coupe de fromage blanc et sucre

Chocolats surprise

**JEUDI**  
9 avril

Salade Iceberg, dés de mimolette, vinaigrette  
balsamique IGP maison

Steak hâché au bœuf

Gratin de courgettes BIO et pommes de  
terre

Donut's

**VENDREDI**  
10 avril

Salade coleslaw faite maison (carotte, céleri,  
chou blanc, mayonnaise)

Emincé de colin (pêche responsable) sauce  
parisienne

Pâtes BIO à la farine de lentilles corail

Yaourt BIO au citron



Produit  
local



Produit  
de saison



HVE



Label  
rouge



IGP



AOP

**Saviez-vous que le mot "viennoise" vient de la ville de Vienne, la capitale de l'Autriche ? C'est là qu'est née la fameuse escalope panée. Et si vous goûtiez un peu d'Autriche à travers votre assiette ?**

\*\*Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles.



Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.