

# Menu avril 2026

	<u>Dates</u>	<u>Soupe</u>	<u>Crudités</u>	<u>Plat principal</u>	<u>Dessert</u>
	Jeudi 02	Carottes	Carottes	Gyros- Blé- Poivrons Confits	Laitage
	Vendredi 03			Tagliatelles au saumon	Buffet de Desserts
	Lundi 06			Lundi de Pâques	
	Mardi 07	Chou-fleur	Tomate Mozzarella	Blanquette de Dinde- Riz- Ratatouille	Laitage
	Jeudi 09	Tomates	Maïs	Steak Suisse - PDT Rôties - Légumes Grillés	Biscuit
	Vendredi 10			Spaghettis Bolognaise	Buffet de Desserts
	Lundi 13	Oignons	Salade Composée	Chipolata- Compote- Purée	Fruit
	Mardi 14			Tortellinis- Sauce Aurore - Lardons	Laitage
	Jeudi 16	Courgettes	Concombre	Fisch Sticks - Tartare - Riz- Pois et Carottes	Compote
	Vendredi 17			Cuisse de Poulet - Ratatouille- Semoule	Buffet de Desserts
	Lundi 20	Minestrone	Blé	Boulettes Sauce Tomate - Coquillettes	Fruits
	Mardi 21			Poisson Meunière - Gratin Dauphinois - Carottes Etuées - Sauce Beurre Blanc	Laitage
	Jeudi 23	Brocolis	Choux Chinois	Chili Con Carné - Riz	Cake Maison
	Vendredi 24			Curry de Dinde - Riz Thaï - Semoule	Buffet de Desserts

**INFORMATION IMPORTANTE (selon la circulaire 5313 du 23/6/2015)** : certaines préparations qui composent nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. Tous les constituants de nos repas sont susceptibles de varier. **Voici la liste des ingrédients** : fruits à coque, sauces, arachides, lait, soja, moutarde, lupin, œufs, poisson, crustacés, mollusques, gluten, graines de sésame, céleri, sulfites. Toutes les questions relatives aux allergènes peuvent être posées au cuisinier