- RESTAURANT SCOLAIRE DE CADENET –
- Menu BIO ou produits locaux à 80% -

MOIS D'AVRIL 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 25 au 29 mars	Salade verte Tartiflette Fruit	Salade indienne de pois chiche et oignon rouge Riz pilaf Carottes à la crème de chèvre Fromage blanc au fruit	Mâche au chèvre chaud Nouilles thaï aux crevettes Glace	Lentilles et gésiers confits en salade Wok de bœuf et légumes au curry Fromage Fruit
SEMAINE DU 1er au 5 avril		Salade verte Gratin de pommes de terre au saumon Fromage Compote et biscuit	Haricots blancs en salade Blanquette de légumes au curry Blé Fromage Fruit	Taboulé au quinoa Porc au caramel et lait de coco Haricots verts Flan vanille
SEMAINE DU 8 au 12 avril	Salade coleslaw Poulet tex-mex Frites Glace	Mascarade de crudités Sauté de porc au miel Petits pois Fromage Fruit	Salade verte aux lardons Pot au Phô Fromage Compote	Salade mexicaine aux haricots rouges Polenta crème Haricots verts sautés Fromage Fruit
SEMAINE DU 15 au 19 avril	Salade de légumes de soleil Saucisse aux lentilles Fromage Fruit	Œuf mimosa Patate douce et légumes rôtis aux épices Fromage Fruit	Tarte aux légumes et chèvre Fricassée de volaille à l'argentine Carottes Glace	Salade verte et accras de morue Moules Frites Yaourt aux fruits
SEMAINE DU 6 au 10 mai	Salade de pois chiches Pommes de terre sautés et haricots verts Fromage Fruit	Salade argentine Gardianne de taureau Riz Glace		

Liste des 14 allergènes : règlement européen INCO n°1169/2011
1. Lait / 2. Gluten / 3. Œuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coques / 7. Crustacés / 8. Mollusque / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin

Le cuisinier se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons de marchandises.
Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste, Madame GONTERO-PHILIS Mélissa