

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 avril 2024 - ALSH Villecomtal et St Médard

Lundi

Salade de lentilles
BIO et fromage



Boulettes de bœuf
BIO



Gratin de butternut
BIO



Fruits



Mardi

Salade verte et
fromage



Saucisse de porc
fermier



Petits pois



Crème dessert

Mercredi

Betteraves et
fromage



Lasagne végé

Fruits



Jeudi

Taboulé

Sauté de dinde



Haricots verts BIO



Yaourts BIO



Vendredi

Radis



Brandade de
poisson MSC



Fromage AOP



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes
de France



Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 8 au 12 avril 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
08/04	Salade de lentilles BIO et fromage							X			X		X		
	Boulettes de bœuf	T						T		T	T				
	Gratin de butternut							X							
09/04	Salade verte et fromage							X			X		X		
	Crème dessert	T						X	T						
10/04	Betteraves et fromage							X			X		X		
	Lasagne végété	X		T		T	T	X	T		T				
11/04	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Sauté de dinde	T					T	T			T				
	Yaourt BIO							X							
12/04	Brandade de poisson	T		T	X			X		T					
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 19 avril 2024 - ALSH Villecomtal

Lundi

Salade de
haricots verts



Sauté de veau
BIO



Riz BIO



Fromage AOP



Mardi

Concombres



Poisson MSC



Gratin de pâtes
BIO au fromage

AOP



Fruits



Mercredi

PIQUE-NIQUE

Jeudi

Carottes rappées



Gigot d'agneau
BIO



Gratin de
pommes de terre

Laitage BIO



Vendredi

Salade verte et
fromage



Poulet label



Brocoli BIO



Pâtisserie

- Marron : Céréales, féculents, pommes de terre
- Rouge : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- Vert : Fruits et légumes
- Bleu : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- Violet : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture Biologique

Produits locaux

Produits fermiers

Pêche durable

Label rouge

IGP

AOP

AOC

Viandes de France

Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 15 au 19 avril 2024 – ALS Villecomtal

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
15/04	Vinaigrette										X		X		
	Sauté de veau	T					T	T			T				
	Fromage AOP							X							
16/04	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Gratin de pâtes BIO	X						X							
18/04	Vinaigrette										X		X		
	Gratin de pdt							X							
	Laitage BIO							X							
19/04	Vinaigrette										X		X		
	Pâtisserie	X		X			X	X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 avril 2024 – ALSH St Médard

Lundi

Potage de courgettes BIO



Sauté de veau BIO



Pâtes BIO



Fruits



Mardi

Salade de haricots rouges

Raviolis aux épinards BIO



Fromage AOP



Compote

Mercredi

Salade iceberg et carottes rappées



Poisson MSC



Blé BIO



Yaourt BIO



Jeudi

Betteraves rappées



Poulet fermier



Purée de pdt



Fromage AOP



Vendredi

Couscous

Semoule BIO



Yaourt BIO



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture Biologique



Produits locaux



Produits fermiers



Pêche durable



Label rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de France



Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 15 au 19 avril 2024 – ALSH St Médard

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
15/04	Sauté de veau	T					T	T			T				
	Pâtes BIO	X													
16/04	Salade de haricots rouges						T				T		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
	Fromage AOP							X							
17/04	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Yaourt BIO							X							
18/04	Vinaigrette										X		X		
	Fromage AOP							X							
19/04	Couscous	T					T	T							
	Semoule BIO	X					T		T		T				
	Yaourt BIO							X							

X : Présence

T : Traces