







Séjour à Villers Allerand

DU 15 AU 19 AVRIL 2024

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI		Betteraves bio vinaigrette Chili végétarien Riz Yaourt aromatisé	Lait Pain Chocolat	Salade vinaigrette Nuggets de poisson ketchup Frites Laitage
MARDI	Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture, Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Filet de colin sauce normande Printanière Fromage Galet de Loire Ananas	Jus de fruits Barre pâtissière	Taboulé Cordon bleu** SV : Omelette Courgettes ail persil Fruit
MERCREDI	Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture, Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Poireaux vinaigrette Boulettes d'agneau** sauce curry SV : Boulettes tomate basilic Pommes rissolées Crème vanille		
JEUDI		Céleri mayonnaise Sauté de veau** aux 4 épices SV : bolognaise de lentilles Purée Fromage blanc sucré	Lait Pain confiture	Quenelle de brochet sauce crème Blé Laitage Fruit
VENDREDI	Lait, chocolat Pain, beurre, miel Confiture, Céréales Jus d'orange Produit laitier ou fruit	Tomates vinaigrette Donuts de volaille** SV : Palet emmental Petits pois / carottes Fromage Ortolan Eclair vanille		

Tous les repas
sont servis avec
du pain Bio



Menu sous réserve des cours et des livraisons

*ORIGINE France

** VOIR AFFICHAGE



Liste des allergènes dans les menus de la restauration Scolaire

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 15 allergènes dits majeurs introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

■ Allergènes

semaine 16 : du 15 au 19 avril 2024



Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	Fève
lundi 15	Betteraves BIO vinaigrette					■							■			
	Chili végétarien		■			■					■					
	Riz										■					
	Yaourt aromatisé	■														
mardi 16	Filet de colin sauce normande	■	■		■											
	Printanière										■					
	Galet de Loire	■														
	Ananas															
mercredi 17	Poireaux vinaigrette					■							■			
	Boulettes d'agneau** sauce curry	■	■	■						■			■			
	SV : Boulettes tomate basilic		■	■						■						
	Pommes de terre rissolées															
	Crème vanille	■														
jeudi 18	Céleri mayonnaise			■		■					■					
	Sauté de veau** aux 4 épices	■	■	■												
	SV : Bolognaise lentilles		■								■					
	Purée	■				■										
Fromage blanc sucré	■															
vendredi 19	Tomates vinaigrette					■										
	Donuts de volaille**		■										■			
	SV : Palet emmental	■	■	■						■	■		■			
	Petits pois carottes										■					
	Ortolan	■														
Eclair vanille	■	■	■							■						



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la diététicienne au 03 26 85 31 48.



Reims.fr



Liste des allergènes dans les menus de

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes dits majeurs introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

■ Allergènes

⚠ Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la diététicienne au 03 26 85 31 48.



Reims.fr