

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE ET GARDERIE DE TRÉMENTINES SEMAINES 17/18



### **LUNDI 21 AVRIL**

FÉRIÉ LUNDI DE PÂQUES





### **MARDI 22 AVRIL**

Choux fleurs sauce crème 68

Paella<sup>3</sup>
Salade<sup>11</sup>
Yaourt<sup>6</sup>
Fruit



### **MERCREDI 23 AVRIL**

Carottes râpées 11
Steak haché
Coquillette 4
Fromage 6
Compote



### **JEUDI 24 AVRIL**

Quiche thon petits légumes 4

Sauté de veau Petits pois Crème chocolat <sup>68</sup> Gâteaux <sup>468</sup>



### **VENDREDI 25 AVRIL**

Salade fantaisie 611

Dos de lieu 69

Semoule <sup>4</sup> Fromage <sup>6</sup>

Fruit



### **LUNDI 28 AVRIL**

Radis beurre <sup>6</sup>
Jambon Grill
Lentilles
Salade <sup>11</sup>
Fromage blanc <sup>6</sup>
Fruit



Taboulé <sup>411</sup> Emincé de bœuf Tortis <sup>4</sup>

Fromage <sup>6</sup>
Fruit



# **MERCREDI 30 AVRIL**

Macédoine de légumes <sup>6811</sup>
Dos de lieu <sup>69</sup>

Purée de brocolis <sup>6</sup>

Fromage <sup>6</sup> Fruit



## JEUDI 1 MAI

FÉRIÉ FÊTE DU TRAVAIL

## **VENDREDI 2 MAI**

Salade strasbourgeoise <sup>11</sup> Emincé de dinde <sup>6</sup> Haricots beurre Fromage <sup>6</sup>

Fruit



Rouge: produits laitiers « Trem-lait ».

Bleu : poisson « Nantes marée ». Vert : légumes, fruits, pâtes BIO.

Toutes nos viandes sont d'origine France sauf l'agneau qui est d'origine NZ.



## Les Allergènes :

1 - Arachide

6 - Lait

11 - Moutarde

2 - Céleri 3 - Crustacés 7 - Lupin

12 - Sésame 13 - Soia

4 - Gluten

8 - Œufs 9 - Poisson

14 - Sulfites

5 - Fruits à coques

10 - Mollusques