









MENUS RESTAURANT SCOLAIRE ET GARDERIE DE TRÉMENTINES SEMAINES 18 / 19



LUNDI 27 AVRIL	MARDI 28 AVRIL	MERCREDI 29 AVRIL	JEUDI 30 AVRIL	 VENDREDI 1 MAI
<p>Radis beurre ⁶ Coquillettes à la bolognaise ^{4 6} Salade ¹¹ Fromage ⁶ Compote</p> 	<p>Macédoine de légumes ^{6 8 11} Dos de lieu ^{6 9} Ratatouille Fromage ⁶ Flan pâtissier ^{6 8}</p> 	<p>Carottes râpées ^{4 6 11} Poêlée montagnarde ^{4 8} Salade ⁶ Fromage ⁶ Fruit</p> 	<p>Taboulé ^{4 11} Emincé de porc Haricot lingot Salade ¹¹ Yaourt ⁶ Fruit</p> 	<p>FÉRIÉ</p> <p>FÊTE DU TRAVAIL</p>
LUNDI 4 MAI	MARDI 5 MAI	MERCREDI 6 MAI	JEUDI 7 MAI	 VENDREDI 8 MAI
<p>Salade Orly ^{6 8 11} Sauté de dinde ⁶ Petit pois Salade ¹¹ Fromage blanc ⁶ Fruit</p> 	<p>Concombre à la crème ⁶ Emincé de bœuf Tortis / Poêlée de champignons ⁴ Salade ¹¹ Fromage ⁶ Semoule au lait ^{4 6}</p> 	<p>Salade de tomates ¹¹ Parmentier de poisson ^{6 9} Salade ¹¹ Fromage ⁶ Fruit</p> 	<p>Œufs mimosas ^{8 11} Curry de légumes ^{4 8} Blé ⁴ Fromage ⁶ Cocktail de fruit</p> 	<p>FÉRIÉ</p> <p>COMMÉMORATION FIN DE LA 2nde GUERRE MONDIALE</p>

Rouge : produits laitiers « La P'tite Fabrique »

Bleu : poisson « Pêche durable »

Vert : produits BIO

Toutes nos viandes sont d'origine France sauf l'agneau UE

Les Allergènes :

1 - Arachide	6 - Lait	11 - Moutarde
2 - Céleri	7 - Lupin	12 - Sésame
3 - Crustacés	8 - Œufs	13 - Soja
4 - Gluten	9 - Poisson	14 - Sulfites
5 - Fruits à coques	10 - Mollusques	