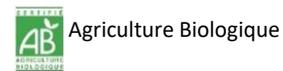


# Menus du 22 avril au 3 mai 2024

Menus élaborés avec les enfants de l'école Boissière : Victor (CP), Benjamin (CP), Ethan (CE1), Nicolas (CE2) et Juliette (CM2)

lundi 22	mardi 23	mercredi 24	jeudi 25	vendredi 26
<b>Menu végétarien</b>  Penne Sauce napolitaine aux légumes  Mimolette  Compote de pomme  Pain tradition 	 Sauté de bœuf au jus  Gratin de pommes de terre et brocolis   Fromage blanc   Pomme   Pain tradition 	<b>Menu végétarien</b>  Tomates  Lasagnes aux légumes du Sud   Cantal  Tarte à la framboise  Pain tradition 	 Saucisses de volaille  Lentilles aux carottes   Camembert   Banane   Pain tradition 	 Filet de lieu noir sauce provençale Riz  Yaourt nature   Pastèque  Pain tradition 
Goûter Lait Madeleine, Kiwi  	Goûter Compote gourde, Orange   Pain et Miel	Goûter Lait aromatisé Barre bretonne, Pomme  	Goûter Jus de fruit Barre céréales Kiwi  	Goûter Yaourt à boire Cake, Pomme  

lundi 29	mardi 30	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
<b>Menu végétarien</b>  Carottes râpées  Cappelletti au fromage  Babybel  Salade de fruits exotiques et coulis de mangue   Pain tradition 	Salade de maïs et dés de mimolette  Emincé de veau aux champignons Haricots verts au beurre  Orange   Pain tradition 	<b>mercredi 1</b>  Férié	 Concombres   Escalope de poulet au thym  Semoule et petits légumes  Yaourt aux fruits  Pain tradition 	 Dos de cabillaud Riz et épinards à la crème  Camembert  Tarte au citron  Pain tradition 
Goûter Lait Barre bretonne, Pomme  	Goûter Compote gourde Madeleine, Kiwi  		Goûter Yaourt à boire Quatre quart, Orange  	Goûter Lait aromatisé Croissant, Banane  



Agriculture Biologique



Produit en Ile de France



Label Rouge

Appellation d'Origine Protégée



Issu de la pêche durable



laboré par nos chefs dans nos cuisines de production



Aide EU à destination des écoles - produit laitier



Aide EU à destination des écoles - fruit

**Bœuf, veau, volaille et porc : nés, élevés et abattus en France.**

**Agneau : né, élevé et abattu en UE**

Le repas est complété par du pain à base de farine produites en Ile de France. Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne consomment pas de porc. Les plats proposés sont élaborés par nos chefs selon le principe d'une cuisine traditionnelle. Les 14 allergènes définis dans la réglementation européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations. Par conséquent, en cas d'allergie alimentaire, un PAI doit être mis en place. Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.