



# Menu

Mois : AVRIL 2024  
 (Menu susceptible de changement sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs)  
 Origine des viandes : UE





Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du Lundi 1 au Vendredi 05 Avril 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Paté de campagne (1,3,7,8)</li> <li>- Blanquette de dinde (1,3,7,12)</li> <li>- Riz IGP</li> <li>- Fruits BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade composée (8)</li> <li>- Saucisse de Thoard</li> <li>- Poêlée de légumes</li> <li>- Yaourt aromatisé (7) BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade d'endives &amp; noix (8)</li> <li>- Saucisse de Montbéliard IGP</li> <li>- Rougail (12)</li> <li>- Fruit BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de légumes</li> <li>- Poulet</li> <li>- Haricots verts CE2</li> <li>- Fromage (7) AOP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oeufs dur</li> <li>- Poisson pané (1,3,4)</li> <li>- Purée de légumes (3,7) CE2</li> <li>- Tarte (1,3,7) BIO</li> </ul>
Du lundi 8 Au Vendredi 12 Avril 2024	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté (1,3,7)</li> <li>- Roti de porc de thoard Horloff &amp; légumes (12)</li> <li>- Pomme noisette (1,3,7)</li> <li>- Compote BIO</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu Montagnard</li> <li>- Tourton du Champsaur (1,3,7)</li> <li>- Tartiflette (7,12)</li> <li>- Yaourt nature (7) BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade composée</li> <li>- Pate à la carbonara (1,3,7)</li> <li>- Yaourt BIO (7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Radis Beurre</li> <li>- Lasagne végétarienne (1,3,7)</li> <li>- Salade de fruits BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de légumes BIO</li> <li>- Poisson du moment sauce bisque de homard (15) MSC</li> <li>- Gratin de pomme de terre &amp; légumes (1,3,7)</li> <li>- Creme au chocolat (7) BIO</li> </ul>
Du Lundi 15 Au vendredi 19 Avril 2024	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menu British</li> <li>- Salade composée</li> <li>- Fish &amp; chips (15)</li> <li>- Haricots à la tomate BIO</li> <li>- carotte Cake (1,3,7)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quiche au poireaux BIO (1,3,7)</li> <li>- Pané végétal (1,3)</li> <li>- Jardiniere de légumes</li> <li>- Salade de fruits BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosette</li> <li>- Poisson pané (15) MSC</li> <li>- Poêlée de légumes</li> <li>- Salade de fruit BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza (1,3,7)</li> <li>- Endives gratinées (1,3,7)</li> <li>- Potatoes</li> <li>- Fruit BIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carotte râpée</li> <li>- Burger maison (15)</li> <li>- Salade composée</li> <li>- Yaourt au coulis de fruits (7) BIO</li> </ul>
Du Lundi 22 mars au Vendredi 26 Mars 2024	- <u>Vacances</u>	- <u>Vacances</u>	- <u>Vacances</u>	- <u>Vacances</u>	- <u>Vacances</u>

Tableau de correspondance des Allergènes  
 Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

- |   |  |                |    |  |                               |
|---|--|----------------|----|--|-------------------------------|
| 1 |  | Gluten         | 9  |  | Céleri                        |
| 2 |  | Crustacés      | 10 |  | Moutarde                      |
| 3 |  | Œufs           | 11 |  | Sésame                        |
| 4 |  | Poissons       | 12 |  | Sulfite                       |
| 5 |  | Arachide       | 13 |  | Lupin                         |
| 6 |  | Soja           | 14 |  | Mollusque                     |
| 7 |  | Lait           | 15 |  | Contient multiples allergènes |
| 8 |  | Fruits à coque |    |  |                               |



Tous nos plats sont fabriqués dans notre cuisine professionnelle, situé au 477 Chemin de Campanelle 04660 CHAMPTERCIER.  
 Entreprise La cuisine de Caro'line  
 La gérante : BERNARD Caroline

