

# Menus d'Avril

Lundi 31/03/2024	Mardi 01/04/2025	Mercredi 02/04/2025	Jeudi 03/04/2025	Vendredi 04/04/2025
Boulettes de bœuf	 Taboulé	 Salade croûtons et cantal	Concombres	 Salade jambon et maïs
sauce barbecue	 Haricots verts	 Escalope de dinde	 Sauté de poulet	 Farce du jour sauce à l'aneth
 Pommes rissolées	 Samoussa aux légumes	sauce à la crème	 sauce aigre douce	 Riz
 Fromage blanc aromatisé	 Crème à la vanille	Boulgour	Poêlée à la chinoise	 Saint paulin Bio*
 Purée de fruits	Banane	 Yaourt aux fruits mixés	* Eclair au chocolat	Kiwi Bio*



Produits issus de l'agriculture biologique Produits Labellisés

\*Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles



Menus établis selon les recommandations GEMRCN et la loi Egalim, dans la limite d'approvisionnement des produits. Menus rédigés avec Mélanie Dantec - Diététicienne-Nutritionniste - N°ADELI 299502484 Retrouvez la légende des allergènes sur le document ci-contre, ou sur le site de la mairie.

Lundi 21/04/2025	Mardi 22/04/2025	Mercredi 23/04/2025	Jeudi 24/04/2025	Vendredi 25/04/2025
Férier	 Carottes rapées Bio* Sauté de porc sauce mexicaine Flageolets  Crème au chocolat	  Salade de pommes de terre, thon et maïs   Pizza 3 fromages  Salade verte Fruit	Concombres Bio*   Sauté de poulet sauce forestière Pâtes  Saint Nectaire AOP* Purée de fruits	 Salade tendres perles   Purée du jour sauce poivrons  Purée de potiron  Fromage blanc Pommes Bio*

Lundi 28/04/2025	Mardi 29/04/2025	Mercredi 30/04/2025	Jeudi 01/05/2025	Vendredi 02/05/2025
 Salade mimolette  Sauté de veau sauce moutarde à l'ancienne Lentilles  Yaourt sucré Purée de fruits	 Tomates   Escalope de dinde sauce normande Petits pois carottes  Cantal AOP* * Beignet	 Haricots verts vinaigrette  Omelette  Semoule et ratatouille  Fromage Fruit	Pastèque  Bœuf bourguignon Purée  Crème vanille	 Rillettes de poulet  Pâtes au saumon   Camembert râpé Bio*  Petit suisse Banane Bio*

\*    



Produits issus de l'agriculture biologique Produits Labellisés

\*Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre de l'union européenne à destination des écoles



# Les allergènes



ARACHIDE



CÉLERI



CRUSTACÉS



GLUTEN



OEUF



LAIT



LUPIN



POISSON



MOUTARDE



FRUITS À  
COQUES



POISSON



SÉSAME



SOJA



SULFITES



Mélanie Dantec

*Dietéticienne - Nutritionniste*

7 bis rue des Alliés, 29720 Ploneour-Lanvern  
2 Route du Drennec, 29950 Clohars-Fouesnant