



# MENUS



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Du 22 au 26  
Avril**

*Concombre Bulgare  
Boulette de bœuf  
A la Provençale  
Semoule  
Fromage  
Fruits de saison*

*Pastèque  
Filet de poulet  
A la Normande  
Pomme vapeur  
Yaourt sucré*

*Salade verte  
Lasagnes aux légumes  
« Maison »  
Fromage  
Salade de fruits  
« Maison »*

*Cervelas en salade  
Dos de colin  
Beurre Blanc  
Risotto  
Fromage  
Tarte aux pommes  
« Maison »*

*Pique-nique*



**Du 29 au 3  
Mai**

*Rillettes de thon  
« Maison »  
Jambon grill  
Coco Bio  
Fromage  
Fruits de saison*

*Salade de riz Arlequin  
Sicilienne de volaille  
Brocolis crémeux  
Mousse au chocolat*



*Mousse de foie  
Moules Marinières  
Frites  
Fromage  
Fruits de saison*

*Pique-nique*



**Origine des viandes : France - Union Européenne**

A compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) devra être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'appliquera aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées (décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).