



Ville de Morne-à-l'eau
Caisse des écoles
0590 24 38 70



MENU DE MON RESTAURANT

Sous réserve de modifications

Du 25 au 29 Avril 2022



GASPIY 4.0 : Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire à travers l'éducation au goût

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25 Duo de betterave/cœur de palmier Pain traditionnel Côte de porc* *origine : France Purée de brocolis (a) Fruit frais	26 Menu Vert Pikliz (chou, carotte, poivrons) Pain semi-complet Couscous végétarien Petits suisses (a)	27 Concombre persillé Pain traditionnel Pilon de poulet* aux olives *origine : Grande Bretagne Patate douce/Haricots verts Fromage (a) Coupelle de fruits	28 Duo de christophine/carotte râpées Pain traditionnel Colombo de cabri* *origine : France Riz blanc Flan chocolat/vanille (a)	29 Cubes de pomme de terre/ Maïs Pain semi-complet Poisson frit (d) Haricots rouges au giraumon Fromage (a) Fruit frais
<i>Filet de poisson au citron</i> <i>Carotte à la béchamel</i> <i>Cocktail de fruits</i> * Suggestion diner	<i>Cordon bleu</i> <i>Ratatouille</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit frais</i> * Suggestion diner	<i>Friands fromage</i> <i>Papillote de poisson aux petits légumes</i> <i>Yaourt</i> * Suggestion diner	<i>Omelette au lardons</i> <i>Salade de tomates</i> <i>Pomme tatin</i> * Suggestion diner	<i>Velouté de légumes</i> <i>Jambon roulé à la macédoine</i> <i>Fruit frais</i> * Suggestion diner

INFO ALLERGÈNES (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus)

(a) Lait (b) gluten (c) œuf (d) poissons (e) sulfites (f) fruits à coque (g) crustacés (h) mollusques
(i) soja (j) céleri (k) arachide (l) moutarde (m) sésame (n) lupin

Validé par une diététicienne

