



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



MENU DE MON RESTAURANT

Sous réserve de modifications

Du 20 au 24 Juin 2022



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20 Dés de betterave (l) Pain traditionnel Hachis Parmentier aux légumes (a) Fruit frais	21 Menu vert Œufs mimosa (c) Pain semi-complet Haricots blancs à la sauce tomate Riz créole Yaourt (a)	22 Concombre persillé au yaourt (a) Pain traditionnel Poulet basquaise* *origine : Grande Bretagne Tagliatelle Coupelle de fruits	23 Entrée composée (Dés de cœur de palmier et tomate) (l) Pain traditionnel Emincé de porc* *origine : Espagne Spaghetti/Shop suey Fromage (a) Fruit frais	24 Tomate mozzarella (l) Pain semi-complet Poisson au four (d) Jardinière de légumes (Carottes/Haricots verts/Patate douce) Pruneaux au sirop
Papillote de poissons * Salade de poireaux poivrons Chaussons aux pommes * Suggestion diner	Steak de foie Pomme de terre sautée Poêlée de légumes Fromage * Fruit frais Suggestion diner	Potage Friands Crudités variés Fromage frais * Suggestion diner	Boulette de bœuf Purée de brocoli Fruit frais * Suggestion diner	Morue frit Petits pois/carottes Crème dessert * 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

