

## VILLE DE SURGERES

## MENU AVRIL 2024

Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Consultation des menus sur le site internet de la Ville :

[www.ville-surgeres.fr](http://www.ville-surgeres.fr) rubrique jeunesse restauration scolaire et sur le portail famille du logiciel cantine

## Allergènes

1. gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachides
6. soja
7. lait
8. fruits à coques
9. céleri
10. moutarde
11. graines de sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques

<p><b>Lundi 1 avril</b></p> <p><b>Férié</b></p>	<p><b>Mardi 2 avril</b></p> <p>Segment de pampleousse Raviolis <b>BIO</b> aux épinards <sup>1 7</sup> Samos <sup>7</sup> Pomme Golden <b>BIO</b></p>	<p><b>Jeudi 4 avril</b></p> <p>Salade verte <sup>10 12</sup> Émincé de radis Estouffade de bœuf <b>BIO BBC</b> <sup>12</sup> Pomme de terre campagnarde Fromage blanc local <b>BIO</b> (vache Charentaise)</p>	<p><b>Vendredi 5 avril</b></p> <p>Taboulé aux maïs <sup>1</sup> Merlu blanc <b>MSC</b> pané maison <sup>4 1</sup> Duo de carottes à la crème <sup>7</sup> Camembert <b>AOC</b> <sup>7</sup> Cocktail de fruits</p>
<p><b>Lundi 8 avril</b></p> <p>Concombre <b>BIO</b> à la ciboulette <sup>10 12</sup> Tortilla pomme de terre Oignons <sup>3</sup> Salade verte <b>HVE</b> <sup>10 12</sup> Tomme Blanche <sup>7</sup> Compote <b>BIO</b></p>	<p><b>Mardi 9 avril</b></p> <p>Salade de lentilles <b>BIO</b> <sup>10 12</sup> Tajine de légumes Semoule <b>BIO</b> Cantal <b>AOP</b> <sup>7</sup> Banane <b>BIO</b></p>	<p><b>Jeudi 11 avril</b></p> <p>Duo de betteraves <b>BIO</b> et pomme fruits <sup>10 12</sup> Rôti de porc au jus <sup>1</sup> Mojettes de Vendée <b>AOP</b> Saint Nectaire <b>AOC</b> <sup>7</sup> Salade de fruits/biscuit <b>BIO</b> <sup>3 7 1</sup></p>	<p><b>Vendredi 12 avril</b></p> <p>Salade de pomme de terre mayonnaise <sup>3 10 12</sup> Dos de cabillaud <b>MSC</b> Sauce beurre blanc <sup>12 7</sup> Trio de légumes <b>BIO</b> <sup>7</sup> Divers desserts (fruits, laitage...) <sup>7</sup></p>
			
<p><b>Lundi 29 avril</b></p> <p>Sardines à l'huile / beurre <sup>7</sup> Gratin de chou fleur au curry pois chiches Edam <sup>7</sup> Fruits de saison</p>	<p><b>Mardi 30 avril</b></p> <p>Salade de pomme de terre aux câpres <sup>12 10</sup> Sauté de veau Printanière de légumes <sup>7</sup> Mimolette <sup>7</sup> Pomme <b>BIO</b></p>		

Les viandes bovines, porcines ainsi que les volailles sont d'origine France. Le pain est issu de l'agriculture biologique.

Les menus sont établis dans le respect du plan alimentaire.

Si vous avez la moindre question sur les composantes des menus, vous pouvez contacter la cuisine centrale au 05.46.07.12.95.