

 RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN MENUS 										
AVRIL 2025	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du : 31/03 au 04/04/25	Pois chiches  Rôti de bœuf VBF Haricots verts Fromage/Fruit	10.12  7	Salade verte Colin à la provençale Purée de patate douce Laitage	10.12 4 7 7	Macédoine Brochette de dinde VF Flageolets Fromage/Fruit Gouter parents	10.12 7	Betteraves/Mimolette  Pâtes à la carbonara végétale Salade de fruits/Chantilly REPAS DES CM1	7.10.12 1.6.7 7	Ebly à l'orange  Jambon Gratin de légumes Fromage/Fruit	1.10.12 7 7
	CENTRE AERE SEMAINE du : 07/04 au 11/04/25	Brocolis  Chili con carne Riz Fromage/Fruit	10.12 7	Taboulé Omelette au fromage Carottes sautées Laitage/Fruit	1 3.7 7	 PIQUE NIQUE	 Mousse de canard Merlu sauce citron Boulgour aux légumes Fromage/Fruit	 4.7 1 7	Radis/Beurre  Blanquette de poulet VF Pommes vapeur Fromage/Compote	7 7.9 7
	SEMAINE du : 14/04 au 18/04/25	Concombre/Fêta Boulettes veggies rôties Pommes duchesse Laitage	7.10.12 1 7	 PIQUE NIQUE	Friand fromage Poisson bordelaise Haricots beurre Fromage/Fruit	1.3.7 1.4 7	Salade/Dés d'emmental  Rôti de dinde VF Poêlée de légumes Pâtisserie	7.10.12 1.3.	Coleslaw Steak haché VBF Petit pois Fromage/Compote	10.12 7
	SEMAINE du : 22/04 au 25/04/25	 FERIE 	Carottes râpées Colin meunière MSC Riz Basmati Fromage/Pomme au four	10.12 1.4 7	Mâche et betteraves Merguez Purée Laitage Pain de mie/Fromage	10.12 7 7 1.7	Pizza Œuf dur Epinards à la crème Fromage/Fruit	1.7 3 7 7	Salade verte Cousous au Poulet VF Légumes et semoule Crème dessert	10.12 1.9 7
SEMAINE du : 28/04 au 02/05/25	 Celeri remoulade Poisson à la bisque Mélange de céréales Fromage/Poire au sirop	3.9 2.4.7 1 7	 Salade pâtes et crudités Rôti de porc Duo de légumes Fromage blanc	 7	Asperges Lasagnes de légumes Laitage Fruit Doonuts/Jus de fruit	 7	FERIE	 7	Salade verte  Saucisse de volaille Gratin dauphinois Fromage/Compote	10.12 7 7




LEGENDE COULEURS

Aliments Bio

Poisson frais

Gouter périscolaire

Repas sans viande ni poisson

 *Fait Maison*

REPAS DES CM1

LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :	
1	Céréales contenant du Gluten (blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
2	Crustacés (crabe,crevettes,...)
3	Œufs et produits à base d'œufs
4	Poissons et produits à base de poisson
5	Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
6	Soja
7	Lait
8	Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
9	Cèleri
10	Moutarde
11	Graines de Sésame
12	Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
13	Lupin
14	Mollusques (escargots,moules,calmars,surimi...)





GASSIN
www.mairie-gassin.fr
04 94 56 62 00