

# Restaurant Scolaire d'Ampuis



	Du 07 au 11 avril 2025	Du 14 au 18 avril 2025	Du 21 au 25 avril 2025
Lundi	Salade verte* Omelette* Pommes de terre sautées* Mini-babybel Liégeois chocolat	Céleri rémoulade* Burger de veau au jus* Pâtes* Petits-suisseaux fruits Fruits de saison	<p><b>Vacances</b></p>
Mardi	Rosette cornichons Pilons de poulet* Petits pois carottes* Yaourt Gaec* Fruits de saison	Salade verte* Nuggets Haricots verts persillade* Rondelé Gâteau maison* Fruits de saison	
Jeudi	Concombres Dos de colin Sce au curry* Semoule* Emmental Cocktail de fruits	Salade de perles* Chipolatas Gaec* Courgettes à la tomate* Yaourt nature Compote* Fruits de saison	
Vendredi	Panier du fromager Merguez Purée de légumes* Kiri Fruits de saison	<p><b>Buffet froid</b></p>	

## Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

# Restaurant scolaire

## Origine des viandes



	Du 07 au 11 avril 2025	Du 14 au 18 avril 2025	Du 21 au 25 avril 2025
Lundi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Mardi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Jeudi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage
Vendredi	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage	Pays de naissance Pays d'élevage Pays d'abattage