



# Menu

## Restauration Collective de Chaingy

### Semaine du 31 mars au 4 avril

Année scolaire 2024 - 2025



LUNDI 31/03	MARDI 01/04	MERCREDI 02/04	JEUDI 03/04	VENDREDI 04/04
Macédoine au surimi	Velouté de carottes 	Haricots blancs en vinaigrette 	Tomates au pesto en vinaigrette  	Taboulé
Chipolatas de porc 	Raviolis au bœuf 	Paupiette de dinde 	Pané de blé aux épinards et à la ricotta	Poisson frais du jour
 Lentilles au jus		Poêlée campagnarde	Coudes rayés	Pommes de terre vapeur et brocolis 
Fromage	Fromage			Fromage
Fruits de saisons 	Les 2 vaches fondant cacao <b>BIO</b>	Paris-Brest	Choux à la crème au chocolat  <b>Menu végétarien</b>	Compote

Au service des enfants : Sandrine, Delphine, Angélique, Marine, Corinne, Zoulikha, Valérie, Sanae et Mado avec le soutien des animateurs et des ATSEM



 Viande d'origine française	 Fait maison	 Label EGALIM	 Sans viande		Inscriptions et Annulations : Sur le Portail Familles <a href="http://chaingy.portail-defi.net">chaingy.portail-defi.net</a> Ou auprès du Service Enfance-Jeunesse de la Mairie : 02.38.46.67.19 <a href="mailto:resto@chaingy.fr">resto@chaingy.fr</a>
---	--	---	--	---	--

Dans un souci de qualité de fabrication, de livraison et de sécurité alimentaire, certains composants peuvent être modifiés et retirés sans information préalable. Nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires. Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 & décret n°2015-447 du 17 avril 2015, loi EGALIM n° 2018-771 DC du 25 octobre 2018

Les Projets d'Accueil Individualisé (PAI) connus sont gérés dans notre service.