







Semaine	14	Du 2 au 5 avril 2024			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		
	 <b>Salade d'endives Bio</b> <b>Pommes Bio - Noix-Dés de fromage</b>	 <b>Duo carottes Œufs Durs</b> 	 <b>Salade Marco Polo</b> (Pâtes Bio - Surimi - Poivron)		
	 <b>Matelotte de poisson</b>	 <b>Chili sin carne</b>	 <b>Curry de volaille</b> (Les gras Daudet Fromentière – 53200)		
	 <b>Julienne de légumes</b>	 <b>Riz Bio</b>	 <b>Petits pois - Carottes au cumin</b>		
	<b>emmental</b>	<b>Verre de lait Bio</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>		
	<b>Donut</b>	 <b>Poire</b>			

Les groupes d'aliments	
Fruits et légumes verts	
Viandes / Poissons / Oeufs	
Féculents	
Produits laitiers	
Produits frits / gras	
Produits sucrés	







**Restaurant scolaire de Parné sur Roc**  
 Adresse : Grande rue  
 Tel : 09 67 84 39 28  
[restosco53@gmail.com](mailto:restosco53@gmail.com)



-  Produit "fait maison"
-  Viande bovine française
-  Local raisonne
-  Menu végétarien
-  Préparé sur place

**Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.**

Semaine		15		Du 8 au 12 avril 2024			
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
 <b>Betteraves rouges Fête</b>		 <b>Macédoine</b> (P. de terre & Carottes Petits-pois) 		<b>Rillettes de porc sur pain</b>		 <b>Carottes râpées</b> 	
 <b>Cordon bleu</b>		 <b>Cœur de l'Océan</b>		 <b>Chipolatas</b> (Charcuterie Les Gorronnaises)		 <b>Tajine de légumes</b>	
 <b>Haricots verts</b>		 <b>Trio de légumes</b> (Carottes - Brocolis - Choux fleur)		 <b>Lentilles aux petits légumes</b>		 <b>Semoule <u>Bio</u></b>	
<b>Tomme blanche</b>		<b>Fromage blanc aromatisé</b>		<b>Verre de lait <u>Bio</u></b>		 <b>Crème à la vanille</b> (Lait EARL "Au Pré" Parné sur Roc)	
<b>Banane <u>Bio</u></b>				 <b>Pomme</b>			

Les groupes d'aliments	
Fruits et légumes verts	
Viandes / Poissons / Oeufs	
Féculents	
Produits laitiers	
Produits frits / gras	
Produits sucrés	

**Restaurant scolaire de Parné sur Roc**  
Adresse : Grande rue  
Tel : 09 67 84 39 28  
[restosco53@gmail.com](mailto:restosco53@gmail.com)



Produit "fait maison"



Viande bovine française



Local raisonneur









Menu végétarien



Préparé sur place

**Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.**

Semaine	16	Du 15 au 19 avril 2024			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi		
 <p>Salade d'endives <u>Bio</u> Pommes <u>Bio</u> - Noix</p>	  <p>Concombres à la crème</p>	 <p>Pizza au fromage</p>	  <p>Carottes râpées</p>		
 <p>Paupiette de truite (de Parné sur Roc) à la provençale</p>	 <p>Nuggets de blé végétal</p>	  <p>Steak haché (Gaec Meignan Beaulieu sur Oudon 53320 )</p>	 <p>Galette - Chipolata (Charcuterie Les Gorronnaises – 53120)</p>		
 <p>Céréales gourmandes <u>Bio</u></p>	<p>Poêlée de légumes</p>	<p>Haricots verts</p>			
<p>Verre de lait <u>Bio</u></p>	 <p>Morbier</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p>	 <p>Flan pâtissier (Lait EARL "Au Pré" Parné sur Roc)</p>		
 <p>Poire</p>	<p>Banane <u>Bio</u></p>				

Les groupes d'aliments	
Fruits et légumes verts	
Viandes / Poissons / Oeufs	
Féculents	
Produits laitiers	
Produits frits / gras	
Produits sucrés	

**Restaurant scolaire de Parné sur Roc**  
 Adresse : Grande rue  
 Tel : 09 67 84 39 28  
[restosco53@gmail.com](mailto:restosco53@gmail.com)



Produit "fait maison"



Viande bovine française



local raisonneur



Menu végétarien



Préparé sur place

**Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.**

## **SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES**

1. **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales**, à l'exception des :
    - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
    - b) maltodextrines à base de blé (1)
    - c) sirops de glucose à base d'orge
    - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
  2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**
  3. **Œufs et produits à base d'œufs.**
  4. **Poissons et produits à base de poissons**, à l'exception de :
    - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
    - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
  5. **Arachides et produits à base d'arachides.**
  6. **Soja et produits à base de soja**, à l'exception :
    - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
    - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
    - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
    - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
  7. **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception**
    - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
    - b) du lactitol.
  8. **Fruits à coque**, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
  9. **Cèleri et produits à base de cèleri.**
  10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**
  11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
  12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
  13. **Lupin et produits à base de lupin.**
  14. **Mollusques et produits à base de mollusques**
- (1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.