

mars 2019

Fait maison
Produit bio
Produit fermier
Produit local
Produit surgelé
**maternelle
***élémentaire

| LUNDI | MARDI | MERCREDI ALSH | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| 4 Kiwi Ventrèche Purée de pois cassés Fromage blanc vanille, biscuit | 5 Soupe verte ¹ Cuisse de pintade Riz Fruit de saison | 6 Radis, beurre Hachis Parmentier Salade verte Mousse au chocolat | 7 Crêpe aux champignons Steak haché de boeuf Duo de carottes Fromage, Fruit de saison | 8 Salade verte, maïs, fromage Filet de limande Boullgour, sauce tomate Fromage, Fruit de saison |
| 11 Pâté de campagne Cuisse de poulet bio Poêlée champêtre ² Fromage, Fruit de saison | 12 Betteraves crues râpées, dés de pommes Bâtonnets de colin Haricots verts, pommes de terre Petits suisses sucrés | 13 Quiche Lorraine Escalope de veau Poêlée de navets, carottes, petits pois Fromage, Kiwi | 14 Potage Dubarry ³ Croque Monsieur Salade verte Liégeois chocolat | 15 Radis, beurre Beefsteak Petit pois, carotte Fromage **Crème catalane / ***Flan |
| 18 Carottes râpées, champignons vinaigrette Paupiette de veau Coquillettes Velouté aux fruits | 19 Pizza fromage Saucisse de Toulouse Poêlée méridionale ⁴ Fruit de saison | 20 Salade de thon, maïs, coeur d'artichaut Escalope de dinde Milanaise Purée de carottes Yaourt fermier fraise | 21 Potage de légumes ⁵ Pavé de lieu frais Brocolis, quinoa Fromage, Fruit de saison | 22 Salade de pommes de terre, thon Omelette au fromage Salade verte Tarte aux pommes |
| 25 Avocat, crevettes, Aiguillettes de canard Haricots palette Fromage, Fruit de saison | 26 Concombre, féta, vinaigrette Boeuf Bourguignon Carottes, Riz Yaourt fermier sucré | 27 Oeuf mimosa Navarin d'agneau, navets, carottes, petits pois Mousse aux fruits | 28 Tourin à l'ail, croûtons Pizza aux lardons Salade verte Crème dessert vanille | 29 Céleri rémoulade Gratin de fruits de mer Semoule Fromage, Fruit de saison |

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. JORF n°0229 du 2 octobre 2011. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poisons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service. ¹Poireau, épinard, pomme de terre / ²Haricot vert, tomate, aubergine, champignon, oignon / ³Chou-fleur, pomme de terre / ⁴Haricot vert, haricot beurre, aubergine, poivron, oignon / ⁵Poireau, carotte, pomme de terre