



MARS 2024

LUNDI 04 MARS	MARDI 05 MARS	MERCREDI 06 MARS	JEUDI 07 MARS	VENDREDI 08 MARS
Tourin à la tomate 1/3 Tartiflette 7 Salade 10/12 Petits suisses aux fruits 7	Betteraves crues râpées* Sauté de veau au curry 10 Carottes vichy 7 Fromage* 7 Compote*	Haricots verts en salade 10/12 Boulettes végétales Sauce tomate 1/6 Spaghettis 1/3/7 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : jus de fruit +biscuit* 1/3/7/8	Céleri au fromage frais 7/9 Brandade de morue 4/7 Salade 10/12 Crème dessert caramel 7	Samoussa aux légumes 1/6 Omelette 3/7 Ratatouille Fromage* 7 Fruit de saison**
LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	MERCREDI 13 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Salade verte aux croûtons 1/3/6/8/11/12 Filet de poisson meunière sauce beurre citronnée 1/3/4/6/7 Blé 1/7 Fromage* 7 Fruit de saison*	Taboulé au thon 1/4/10/12 Sauté de lapin aux olives Haricots verts 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Endives aux pommes 10/12 Steak haché sauce échalote 7 Frites Fromage* 7 Flan vanille 3/7 Goûter : Fruit + biscuit* 1/3/7/8	Potage pois cassés 1 Crousti-fromage 1/3/6/7/8/9/10 Chou-fleur 3/7 Yaourt fermier 7	Guacamole tortilla chips Paella 1/4 Fromage* 1 Beignet de carnaval 1/3/6/7/8
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	MERCREDI 20 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Salade de riz 10/12 Escalope de dinde Gratin de courgettes 7 Fromage* 7 Fruit de saison*	Brocolis vinaigrette 10/12 Nuggets de blé 1/3/4/6/7/9 Mélange de quinoa boulgour crémeux 1/3/6/7/9/10/13 Fromage blanc vanillé 7	Pâté de campagne 3/7 Filet de lieu noir 4 Chou Romanesco 7 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : compote +merveilles 1/3/7/8	Velouté de carottes 7 Couscous Royal 1 Fromage* Poire au sirop	Radis** Gigot d'agneau Gratin de patates douces 7 Petits suisses au chocolat 7
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	MERCREDI 27 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Soupe à l'oignon Sauté de volaille à la crème 7 Pâtes* 1/3/7 Crème dessert 7	Carottes râpées* Poisson frais* 4 Petits pois Tarte aux fruits 1/3/6/7	Soupe de légumes* Pizza façon tartiflette 1/3/4/7/10/11 Salade 10/12 Yaourt aux fruits Goûter : Fruit + pain 1 pâte à tartiner	Saucisson beurre 7/8 Bœuf bourguignon Frites Fruit de saison*	Menu végétarien Champignons frais vinaigrés 10/12 Chili sin carné 9 Riz 7 Fromage* 7 Fruit de saison**

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi		Lait	14	Mollusques

** "Aide UE à destination des écoles"

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 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. 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'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.