

Les menus des restaurants scolaires maternelle et élémentaire

Mars 2020

MENUS ALSH

Mercredi 11 mars

Taboulé





Lundi 9 mars

Mardi 10 mars

Jeudi 12 mars

Vendredi 13 mars

Jambon de pays

Brocolis en salade

Menu Italien Salade Italienne

(salade verte, jambon de Parme, parmesan)

Menu végétarien Tourin à la tomate

Filet de poisson meunière Ratatouille

Sauté d'agneau Penne Fromage blanc sucré Cuisse de poulet Salsifis Fromage*

Lasagnes de bœuf et ricotta Glace napolitaine

Fromage* Fruit de saison*

Boudoir

Risotto aux champignons Fromage*

Compote pomme/banane

Lundi 16 mars

Mardi 17 mars

Goûter: Jus de pomme + biscuit* Mercredi 18 mars

Salade de pommes de terre/thon

Fruit de saison*

Jeudi 19 mars

Vendredi 20 mars

Salade d'endives au bleu Escalope de poulet

Carottes râpées Poisson à la Bordelaise Riz

Salade de fruits

Rôti de bœuf Fromage*

Céleri rémoulade

Menu végétarien

Purée pommes de terre/brocolis

Chou-fleur en gratin

Saucisse **Frites** Fromaae* Salade cœurs de palmiers/maïs Flan de courgettes au chèvre Salade

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat Goûter: Fruit* + biscuit* Fruit de saison*

Petits suisses aux fruits

Lundi 23 mars

Radis noir et carottes râpées

Steak de veau

Mardi 24 mars

Mercredi 25 mars

Boules de soja à la tomate

Tagliatelles

Fromage*

Menu végétarien Potage de légumes

Salade de mâche aux noix

Jeudi 26 mars

Saumon frais Purée de patates douces, carottes

Fromage blanc aux fruits

Vendredi 27 mars

Menu végétarien

Betteraves Omelette poivrons/pomme de terre

Salade Fromaae* Fruit de saison*

Piperade, semoule Fromage* Compote*

Yaourt fermier vanillé

Fruit de saison* Goûter: Compote* + biscuit*

Jeudi 2 avril

Radis, beurre Escalope de veau

Frites

Petits suisses aux fruits

Vendredi 3 avril

Menu végétarien

Velouté d'asperges Chili sin carne RizFromaae* Fruit de saison*

Lundi 30 mars

Petits suisse natures sucrés

***ÉLÉMENTAIRE

Rillettes de sardine Toasts de guacamole Filet de merlu Lapin à la moutarde Spaghettis à la tomate **Carottes Vichy** Fromage*

Mardi 31 mars

Fruit de saison*

Quiche Lorraine Aiguillette de colin panée, citron Haricots verts

* SELON ARRIVAGE ** MATERNELLE

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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, lait, soja, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Compte tenu des pratiques cultuelles, le porc est remplacé par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des

Salade de chou blanc, raisins secs Rôti de porc

Haricots à la tomate

Mercredi 1er avril

Menu végétarien

Fromage* Fruit de saison*

Goûter: Compote* + merveilles

PRODUIT FERMIER PRODUIT BIO PRODUIT SURGELÉ PRODUIT LOCAL PRODUIT MAISON