

Mars 2023



Lundi 06 mars	Mardi 07 mars	Mercredi 08 mars	Jeudi 09 mars	Vendredi 10 mars
Salade de mâche aux croûtons à l'ail et fromage 10/12/7/1/8/11/6 Rôti de bœuf Haricots verts 7 Compote de fruits	<b>Menu végétarien</b> Carottes râpées 10/12 Gratin de pâtes à la ricotta 1/3/7 Fromage blanc aux fruits 7	<b>Menu végétarien</b> Salade de chou rouge et mimolette 10/12/7 Boulettes de pois chiches sauce tomate 1/9/6/8/10 Riz 7 Fruit de saison* Goûter : compote + pain 1 confiture	Velouté de légumes* 1/7 Poisson frais* 4 Epinards à la crème et semoule 1/7 Crème dessert caramel 7	Œuf dur mayonnaise 3/10 Chipolatas Lentilles Fromage* 7 Orange**
Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Mercredi 15 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
<b>Menu végétarien</b> Céleri râpé au fromage frais 9/7 Flan de brocolis pommes de terre 7/3 Salade 10/12 Liégeois au chocolat 6/7	Saucisson sec 1/7/8 Filet de dinde Poêlée de salsifis et carottes 9/7 Fromage* 7 Banane**	Betteraves 10/12 Sauté de porc à l'ananas Blé 1/7 Fromage blanc sucré 7 Goûter : Fruit* + biscuit* 1/3/7/8	Salade de pâtes 1/3/10 Steak haché de bœuf Haricots beurre 7 Fromage* 7 Pomme**	Asperge et œuf dur 3/10/12 Poisson* façon meunière 1/3/7/4/9 Purée de pomme de terre 7 Yaourt fermier aromatisé 7
Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Mercredi 22 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
Carottes râpées 10/12 Aiguillette de poulet sauce au lait de coco Pom'rosti aux oignons 1 Fromage* 7 Kiwi**	Velouté de chou-fleur 7 Pizza bolognaise et emmental 1/3/10/7/11/4 Salade 10/12 Crème dessert vanille 7	Rillettes de canard Brochette de poisson 1/3/4 Ratatouille Gâteau au chocolat et crème anglaise 1/7/3/8 Goûter : Fruit + pain 1 + fromage* 7	Radis beurre 7 Veau marengo Tortis 1/3/7 Fromage* 7 Compote*	<b>Menu végétarien</b> Salade d'endives aux pommes, bleu et noix 10/12/7/8 Chili sin carné de lentilles Riz 7 Fruit de saison
Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Salade verte et miettes de thon 4/10/12 Lasagnes de bœuf 1/7 Kiwi**	Salade de coeurs de palmiers et maïs 10/12 Poisson blanc* 4 Petits pois et carottes Beignet au chocolat 1/3/7/8/5/6	Tourin à la tomate 1 Aiguillettes de canard sauce moutarde 7/10 Haricots beurre 7 Fromage* 7 Pâtisserie* 1/3/7/8 Goûter : Fruit* + biscuit*	Rillettes de sardines 4/7/12/10/3 Beefsteak sauce échalotes 7 Pommes noisette Banane**	<b>Menu végétarien</b> Concombres 10/12 Crousti-fromage 1/3/7 Poêlée méridionale 1/9/7 Fromage blanc au miel Biscuit* 7/1/3/8

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
** "Aide UE à destination des écoles" école élémentaire uniquement	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.  
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."

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 préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

