

Mars 2022

Lundi 28 février Menu végétarien	Mardi 01 mars	Mercredi 02 mars	Jeudi 03 mars	Vendredi 04 mars	
Salade de laitue/pommes/noix 10/12 Gratin de brocolis et penne 9/7 (Brocolis, penne, crème et fromage râpé) Petits suisses aux fruits 7	Salade de cœurs de palmiers et maïs 10/12 Escalope de veau bio VF Purée de carottes 7 Fromage*7 et Fruit de saison*		Betteraves 10/12 Boulette de bœuf BIO VBF sauce tomate Riz Fromage*7 et fruit de saison* Goûter : compote* + biscuit*1/3/7/8	Velouté de chou-fleur 7 Poisson frais* façon meunière 3/4/7/1/14/6 Haricots plats 7 Crème caramel 7	Mousse de canard 1/3/7/8 Aiguillette de canard VF Flan de légumes de saison*7/3 Fromage*7 et Fruit de saison*
Lundi 07 mars Menu végétarien	Mardi 08 mars	Mercredi 09 mars	Jeudi 10 mars	Vendredi 11 mars	
Salade verte au gouda 7/10/12 Pizza aux légumes de saison*1/3/7/6/8 Fromage blanc sucré 7 Biscuit*1/3/7/8	Guacamole et tortilla chips 7 Rôti de veau bio VF Poêlée de carottes et salsifis 7 Fromage*7 Fruit de saison*	Soupe de légumes verts*7 Saucisse de Toulouse VF Pomme de terre vapeur Yaourt fermier sucré 7 Goûter : Fruit* + pain*1 + confiture	Salade d'artichauts 12/10 Beefsteak VBF sauce au bleu 7 Pom'rösties 1/3/7/9 Fruit de saison*	Friand au fromage 1/3/7/6/8 Poisson frais pané*3/4/7/1/14/6 Courgettes au curry 7 Tarte à la mangue 1/3/7/6/8	
Lundi 14 mars	Mardi 15 mars	Mercredi 16 mars	Jeudi 17 mars	Vendredi 18 mars Menu végétarien	
Salade de pâtes au thon 1/12/10/4 Cuisse de poulet VF Haricots beurre 7 Fromage* 7 Fruit de saison*	Salade verte, croûtons à l'ail et emmental 12/10/7 Rôti de bœuf bio VBF ketchup stick Frites Mousse au chocolat 7	Saucisson beurre 7/8 Poisson frais* 4 Purée de pommes de terre 7 Fruit de saison* Goûter : compote* + biscuit*1/3/7/8	Radis Sauté de lapin VF à la moutarde 7 Tortis 1/7 Fromage blanc nature sucré 7	Tourin à la tomate 1 Crousti au fromage 1/3/7 Chou-fleur à la crème 7/9 Salade de fruits (banane/kiwi)	
Lundi 21 mars	Mardi 22 mars	Mercredi 23 mars	Jeudi 24 mars	Vendredi 25 mars Menu végétarien	
Salade verte au fromage 10/12/7 Chipolatas VPF Purée de pomme de terre 7 Fruit de saison*	Céleri rémoulade 3/10 Beignets de calamar 1/2/4/7/14/3 Riz à la tomate Fromage*7 Fruit de saison*	Blé en salade 10/12/1 Bifteck VBF sauce champignons 7 Haricots vert 7 Crème dessert vanille Goûter : fruit* + pain 1 + pâte à tartiner	Œuf mayonnaise Filet de poulet VF Ratatouille Fromage blanc aux fruits	Carottes râpées Moussaka végétarienne Fromage* Tarte aux pommes	
Lundi 28 mars	Mardi 29 mars Menu végétarien	Mercredi 30 mars Menu végétarien	Jeudi 31 mars	Vendredi 01 avril	
Betteraves Pilons de poulet BIO VF du PERIGORD Piperade semoule 7 Yaourt fermier saveur vanille 7	Velouté de légumes* 7 Omelette à la mimolette 3/7 Salade 10/12 Gaufre au chocolat 1/3/7	Brocolis à la vinaigrette 9/10/12 Chili sin carné Riz Fromage*7 et Compote* Goûter : fruit* + biscuit* 1/3/7/8	Pâté de campagne 3/7 Poisson frais* 4 Carottes à la crème 7 Fromage*7 Fruit de saison*	Concombres 10/12 Lasagnes de bœuf BIO VBF 7/1 Salade 10/12 Liégeois à la vanille 7	

Produit fermier	VPF : viande de porc française	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	VF : viande française VBF : viande de bœuf française	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 jeudi 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.