



Menus des écoles maternelle Anne Frank et élémentaire Antoine de Saint-Exupéry Mois de Mars 2021

lundi 01	mardi 02	mercredi 03 ALSH	jeudi 04	vendredi 05 Menu	lundi 08	mardi 09 Menu végétarien	mercredi 10 ALSH	jeudi 11	vendredi 12																				
rillettes de canard 7	céleri rémoulade au cantadou 3+7+9+10+12	feuilleté au fromage 1+3+6+7+8	soupe de chou-fleur 1+7	radis beurre 7	macédoine vinaigrette 10+12	feuilles de chêne à la rilette de thon 4+7	salade verte à la mimolette 7+10+12		betteraves râpées 10+12																				
filet de poisson façon meunière 1+4	suat d'agneau façon tajine	magret de canard	lasagnes de bœuf et ricotta 1+7	chili sin carne 6	sauté de volaille 1+3+7+9	poisson à la bordelaise 1+4	rôti de bœuf	saucisse de veau bio	moussaka végétarienne																				
blé à la tomate 1	semoule 1	pommes de terre, carottes 7	salade verte 10+12		haricots verts 7	pâtes 1+7	chou-fleur et pommes de terre à la béchamel 1+7	frites ketchup bio	salade verte 10+12																				
fromage* 7		fromage* 7		fromage* 7	fromage*7	fromage* 7		fromage* 7																					
fruit de saison*	fromage blanc sucré 7	fruit de saison* goûter jus de pomme + biscuit* 1+3+7	crème dessert vanille 7	compote*	tarte aux pommes 1+3+7	fruit de saison*	mousse au chocolat au lait 7 goûter fruit* + biscuit* 1+3+7	fruit de saison*	yaourt fermier nature sucré 7																				
lundi 15	mardi 16	Menu végétarien mercredi 17 ALSH	jeudi 18	vendredi 19 Menu végétarien	lundi 22	mardi 23	mercredi 24 ALSH	jeudi 25 Menu végétarien	vendredi 26																				
carottes râpées aux raisins secs blonds 10+12	duo de salade chou blanc et chou rouge 10+12	potage de légumes 1	salade de mâche aux noix 8+10+12	tourin à la tomate 1	saucisson sec 6+7+8	rillettes de sardine 4+7	guacamole tortilla de chips 1	œuf mayonnaise 3+10+12	concombres 10+12																				
sauté de bœuf aux olives vertes 1+3+7+9	rôti de porc au jus	boules de blé à la tomate 1+3+4+6+7+9	poisson frais*, sauce beurre blanc 1+3+4+7+9	omelette au cheddar 3+7	brandade de poisson 4+7	émincé de volaille à la sauce tomate bio 1+3+7+9	escalope de porc	crousti au fromage 1+3+7	bifteck bio sauce bleu 7																				
riz basmati 1+7	lentilles	pâtes et emmental râpé 1+7	carottes	potatoes	salade verte 10+12	haricots beurre 7	haricots coco	brocoli, sauce hollandaise 1+3+7+9	pâtes 1+7																				
			yaourt aromatisé aux fruits 7		fromage* 7	fromage* 7			fromage* 7																				
yaourt vanille 7	fruits au sirop	fruit de saison* goûter compote*+biscuit* 1+3+7	cookie au chocolat 1+3+8	fruit de saison*	compote*	fruit de saison*	fromage blanc aux fruits 7 goûter fruit*+pain+fromage* 7	crème dessert chocolat au lait 7	fruit de saison*																				
lundi 29 Menu végétarien	mardi 30	mercredi 31 ALSH	jeudi 1er avril	vendredi 2 avril	<p>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, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque). Seuls les allergènes entrant dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du bœuf, du poisson ou des œufs. Les menus affichés sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p> <p style="text-align: center;">codification allergène</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">Fait maison</td> <td>1 gluten</td> <td>6 soja</td> <td>11 graine de sésame</td> </tr> <tr> <td>Produit fermier</td> <td>2 crustacé</td> <td>7 lait</td> <td>12 anhydride sulfureux</td> </tr> <tr> <td>Produit bio</td> <td>3 œuf</td> <td>8 fruit à coque</td> <td>13 lupin</td> </tr> <tr> <td>Produit local</td> <td>4 poisson</td> <td>9 céleri</td> <td>14 mollusque</td> </tr> <tr> <td>Produit surgelé</td> <td>5 arachide</td> <td>10 moutarde</td> <td></td> </tr> </table> <p>Selon arrivage*</p>					Fait maison	1 gluten	6 soja	11 graine de sésame	Produit fermier	2 crustacé	7 lait	12 anhydride sulfureux	Produit bio	3 œuf	8 fruit à coque	13 lupin	Produit local	4 poisson	9 céleri	14 mollusque	Produit surgelé	5 arachide	10 moutarde	
Fait maison	1 gluten	6 soja	11 graine de sésame																										
Produit fermier	2 crustacé	7 lait	12 anhydride sulfureux																										
Produit bio	3 œuf	8 fruit à coque	13 lupin																										
Produit local	4 poisson	9 céleri	14 mollusque																										
Produit surgelé	5 arachide	10 moutarde																											
velouté de carottes 1+7	salade verte, thon et maïs 4+10+12	surimi sauce cocktail 1+2+3+4+10	carottes râpées 10+12	duo de salades vertes aux noix 8+10+12																									
tartiflette végétarienne 7	cuisse de poulet	gratin de la mer poisson blanc, fruits de mer, champignons 2+4+7+14	pâtes carbonara, emmental râpé 1+7	rôti de bœuf																									
salade verte 10+12	petits pois, carottes	salade verte 10+12		gratin dauphinois 7																									
				petits suisses aux fruits 7																									
salade de fruits*	yaourt fermier saveur fraise 7	fruit de saison* goûter compote berlingot* +brioche sucrée 1+3+7	compote*	friture en chocolat																									