

École maternelle, CP et le mercredi

Menus du 13 au 17 février 2023



	lundi 13 février 2023	mardi 14 février 2023	mercredi 15 février 2023	jeudi 16 février 2023	vendredi 17 février 2023
Entrée	Blé à la Catalane	Salade verte	Coeurs de palmier en salade	Oeufs durs sauce cocktail	Crème de butternut BIO
Plat principal	Croq veggie	Cheeseburger	Coquillettes BIO	Sauté de veau aux olives	Poisson meunière
Accompagnement	Chou-fleur persillé	Frites au four	au thon	Pommes de terre grenaille	Purée de courgettes
Fromage / Laitage	Yaourt à la vanille BIO	Liégeois chocolat	Petit moulé aux noix	Edam BIO	Chanteneige BIO
Dessert	Clémentine	Cake BIO nature	Cocktail de fruits au sirop léger	Kiwi	Paris-Brest

Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



du CE1 à la 3ème

LUNDI 13 AU VENDREDI 17 FEVRIER

LUNDI

POTAGE DE LÉGUMES 
RAVIOLES AUX FROMAGES DU DAUPHINÉ 
CLÉMENTINES
FAR BRETON AUX PRUNEAUX

MARDI

MACÉDOINE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE VEAU  
RIZ PILAF 
COMPOTE
BISCUIT



VENDREDI

PIZZA DU CHEF 
DOS DE HOKI 
DUO DE CAROTTES VICHY 
YAOURT BRASSÉ AUX FRUITS 
FRUITS DE SAISON

MENU Végétarien

JEUDI

SALADE VERTE 
COUSCOUS ROYAL 
FROMAGE
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 



Bonnes vacances

AGR LOCAL   
Mettez de l'Aude dans vos recettes !



Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique 
Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 13 au 17 FEVRIER 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Potage de légumes	X	X	X							X				
	Ravioles aux fromages du dauphiné	X	X	X											
	Clémentines														
	Far breton aux pruneaux	X	X	X											
mardi	Macédoine de légumes			X									X		
	Blanquette de veau	X	X	X							X		X		
	Riz														
	Compote														
	Biscuit		X	X			X								
jeudi	Salade verte					X						X			
	Couscous royal	X	X	X							X				
	Fromage	X													
	Panna cotta aux fruits rouges	X	X	X			X			X					
vendredi	Pizza du chef	X	X												
	Dos de hoki				X										
	Duo de carottes														
	Yaourt aux fruits	X													
	Fruits de saison														



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.