

Menus 27 au 31 Mars 2023



	lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Entrée	Blé à la Catalane	Potage de carottes	Coeurs de palmier en salade	Oeufs durs sauce cocktail	Pizza 3 fromages
Plat principal	Croq veggie	Hachis Parmentier	Coquillettes BIO	Sauté de veau aux olives	Poisson meunière
Accompagnement	Purée de chou fleur	Paysan	au thon	Riz pilaf	Rataouille
Fromage / Laitage	Yaourt à la vanille BIO	Liégeois chocolat	Petit moulé aux noix	Edam BIO	Chanteneige BIO
Dessert	Pomme du Roussillon	Petit beurre BIO	Ananas 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 ».



LUNDI 27 AU VENDREDI 31 MARS

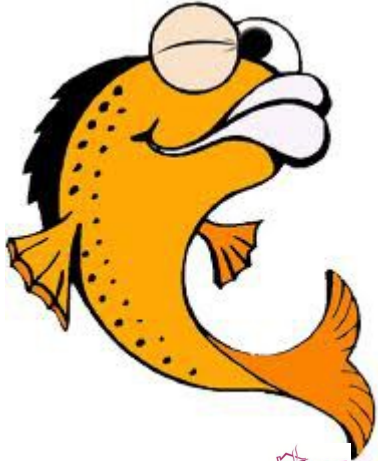
LUNDI

SALADE COMPOSÉE
NUGGETS DE POULET
POTATOES
P'TIT CROC LAIT
COMPOTE



MARDI

QUICHE LORRAINE
FRICADELLE DE BŒUF
SALSIFIS/JEUNES CAROTTES
FRUITS DE SAISON
FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS



JEUDI

VELOUTÉ DE POTIMARRON
PLEIN FILET DE COLIN
PÉPINETTES AU BEURRE
CANTAL
FRUITS DE SAISON



VENDREDI

RADIS/BEURRE
POTATOES BURGER
HARICOTS VERTS
YAOURT À BOIRE
BEIGNET AU CHOCOLAT



MENU Végétarien

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



AGR LOCAL   

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



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 27 au 31 MARS 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade composée					X							X		
	Nuggets de poulet	X	X							X	X		X		
	Potatoes burger														
	P'tit croc lait	X													
	Compote														
mardi	Quiche lorraine	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Fricadelle de bœuf		X	X											
	Salsifis/jeunes carottes														
	Fruits de saison														
	Fromage blanc	X													
jeudi	Velouté de potimarron					X	X								
	Plein filet de colin				X										
	Pepinettes		X	X	X										
	Cantal	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Radis/beurre	X													
	Potatoes burger	X	X	X											
	Haricots verts														
	Yaourt à boire	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X		X			



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.