

Menus 6 au 12 Mars 2023 maternelle, CP et ALSH



	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Entrée	Oeufs durs BIO mayonnaise 	Pizza 3 fromages	Carottes râpées aux raisins 	Surimi sauce cocktail 	Velouté de chou fleur 
Plat principal	 Cheeseburger	 Dos de cabillaud sauce crustacés	 Sauté de dinde sauce coco curry	 Coquillettes BIO 	 Omelette fraîche
Accompagnement	Frites au four	 Brunoise de légumes	 Riz créole	 à la Bolognaise 	 Pommes de terre fondantes
Fromage / Laitage	 Tomme noire	 Mousse au chocolat	 Vache qui rit BIO 	 Saint Paulin	 Yaourt aromatisé BIO 
Dessert	 Kiwi	Cake BIO nature 	Banane	Purée de pommes BIO 	Donut sucré



MENUS du CE1 à la 3ème

DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 MARS



LUNDI

CAROTTES RÂPÉES
SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE
BEIGNETS DE CHOUX FLEURS
COMPOTE
BISCUIT



MARDI

SALADE ORIENTALE
JAMBON BRAISÉ
PURÉE DE POMME DE TERRE
YAOURT VANILLE
SALADE DE FRUITS



JEUDI

RADIS/BEURRE
MOULES
FRITES
MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUITS DE SAISON



VENDREDI

FEUILLETÉ AU FROMAGE
OMELETTE FAÇON TORTILLA
RATATOUILLE DU CHEF
BÂTONNET VANILLE/CHOCOLAT
FRUITS DE SAISON



MENU

Végétarien

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.

PRODUITS DE SAISON



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 6 au 10 MARS 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Carottes râpées					<input checked="" type="checkbox"/>							<input checked="" type="checkbox"/>		
	Sauté de porc					<input checked="" type="checkbox"/>									
	Pâtes		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>											
	Compote														
	Biscuit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				
mardi	Salade orientale					<input checked="" type="checkbox"/>							<input checked="" type="checkbox"/>		
	Jambon braisé														
	Purée	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>									
	Yaourt	<input checked="" type="checkbox"/>													
	Salade de fruits														
jeudi	Radis/beurre	<input checked="" type="checkbox"/>													
	Moules	<input checked="" type="checkbox"/>							<input checked="" type="checkbox"/>						
	Frites														
	Mousse au chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					
	Fruits de saison														
vendredi	Feuilleté au fromage	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>											
	Omelette			<input checked="" type="checkbox"/>											
	Ratatouille														
	Bâtonnet vanille/chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>					<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					
	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.