

Menus du 5 au 9 juin 2023

Maternelle, CP et mercredi ALSH



	lundi 5 juin 2023	mardi 6 juin 2023	mercredi 7 juin 2023	jeudi 8 juin 2023	vendredi 9 juin 2023
Entrée	Salade Sawai	Feuilleté au fromage	Haricots verts en salade	Pastèque	Concombres en salade
Plat principal	Mezze Penne façon Carbonara	Omelette fraîche	Cuisse de poulet façon Colombo	Tacos au boeuf	Poisson meunière
Accompagnement		Carottes à la crème	Riz BIO pilaf	Salade verte	Coquillettes BIO à l'emmental
Fromage / Laitage	Vache qui rit BIO	Crème dessert chocolat BIO	Tomme noire	Yaourt nature sucré BIO	Saint Morêt
Dessert	Purée de pommes BIO	Abricots	Pomme	Madeleine BIO	Tarte au chocolat



Produit en Occitanie



Viande Bovine Française



Lait collecté et transformé en France



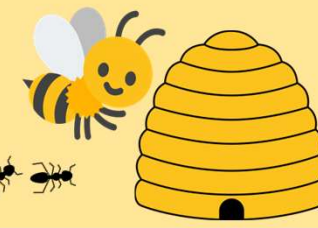
Fait maison



Agriculture Biologique



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



LUNDI 05/06 AU VENDREDI 09/06

du CE1 à la 3ème

LUNDI

FEUILLETÉ HOT DOG

DOS DE COLIN



POIS MARAICHERS/CAROTTES



YAOURT À LA VANILLE



FRUITS DE SAISON



MARDI

MELON



FILETS DE POULET CROUSTY



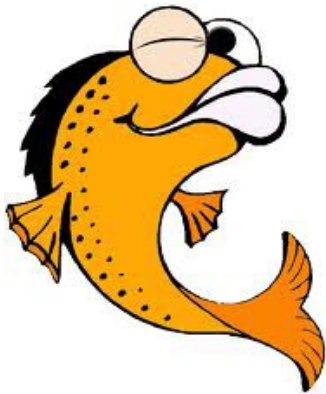
FRITES



L'ÉCUSSON CATHARE



COMPOTE DE POMMES



MENU Végétarien

JEUDI REPAS BIO



DUO DE CONCOMBRES/TOMATES
RAVIOLIS AUX LÉGUMES DU SOLEIL
CRÈME DESSERT CHOCOLAT/NOISETTE
MINI CAKE

VENDREDI

AGR LOCAL



Mettez de l'Aude dans vos recettes !



SALADE DU TERROIR

CASSOULET DU CHEF



YAOURT DU PAYS CATHARE « LA FERME DU MONTAGUT »



ABRICOTS



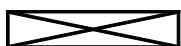
Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 05 au 09 JUIN 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Feuilleté hot dog	X	X	X			X			X			X		
	Dos de colin	X													
	Pois Maraichers/carottes														
	Yaourt à la vanille	X													
	Fruits de saison														
mardi	Melon														
	Filets de poulet crousty	X	X							X					
	Frites														
	L'écusson cathare	X													
	Compote de pommes														
jeudi	Duo de concombres/tomates					X							X		
	Raviolis aux légumes du soleil	X	X	X	X				X	X			X		
	Crème dessert chocolat/noisette	X		X											
	Mini cake	X	X	X			X			X					
vendredi	Salade du terroir					X							X		
	Cassoulet du chef		X												
	Yaourt fermier	X													
	Abricot														



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.