



Menus du 26 février au 3 mars 2024 maternelle et CP





	lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1er mars 2024
Entrée	Feuilleté au fromage	 Soupe de légumes et croûtons	 Betteraves vinaigrette	Mortadelle	 Riz légumier
Plat principal	Croq veggie	Cannellonis	Cordon bleu	 Steak haché au jus	Croque monsieur
Accompagnement	 Purée de carottes	à la Napolitaine	Pommes dauphine	 Pâtes BIO 	Salade verte
Fromage / Laitage	 Tomme blanche	 Crème dessert vanille	 Camembert	 Liégeois chocolat	 Gouda BIO 
Dessert	 Fruit de saison BIO	 Palet breton BIO	 Purée pomme abricot BIO	 Fruit de saison BIO	Flan parisien

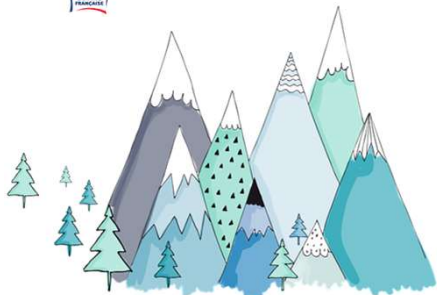
 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France





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



MENUS (du CE1 à la 3ème)

DU LUNDI 26/02 AU VENDREDI 01 MARS

LUNDI

ENDIVES AU BLEU
POTATOES BURGER SAVOYARD
HARICOTS VERTS 
FROMAGE MINI ROULÉ
COMPOTE DE FRUITS 



JEUDI

RILLETTES DU MANS
HACHIS PARMENTIER 
FROMAGE BLANC 
FRUITS DE SAISON 



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.

AGR LOCAL 
Mettez de l'Aude dans vos recettes ! 



MENU Végétarien

MARDI

DUO BETTERAVES/MÂCHE
ÉMINCÉ DINDE 
BEIGNETS DE CHOUX FLEURS 
COOKIES NOUGATINE 
YAOURT 



VENDREDI

VELOUTÉ DE POTIMARRON 
FISH AND CHIPS DE CABILLAUD 
FRITES
CANTAL 
FRUITS DE SAISON

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 26/02 au 01/03 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Endives au bleu					X	X					X	X		
	Potatoes burger savoyard	X	X	X											
	Haricots verts														
	Fromage mini roulé	X													
	Compote de fruits														
mardi	Duo betteraves/mâche					X							X		
	Sauté de dinde	X	X	X							X		X		
	Beignets de choux fleurs	X	X	X							X		X		
	Cookies nougatine	X	X	X			X			X					
	Yaourt	X													
jeudi	Rillettes du Mans														
	Hachis parmentier	X													
	Fromage blanc	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Potage de légumes	X	X	X							X		X		
	Fish and chips de cabillaud		X		X										
	Frites				X										
	Cantal	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.