Menus 25 au 31 Mars 2024
maternelle & CP

	lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Entrée	Céleri rémoulade	Tarte 3 fromages	Soupe du marché croûtons	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda)	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Grillardin de veau	Nuggets de blé	Saucisse de strasbourg	Couscous	Nuggets de poisson, citron
Accompagnement	Printannière de légumes	Haricots beurre aux aromates	Pommes de terre Sautées	au poulet	Patate douce persillées
Fromage / Laitage	Carré frais	Fromage blanc BIO	Yaourt BIO aromatisé	Tartare nature	Chanteneige
Dessert	Purée pomme poire BIO	Plumettis vanille	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes

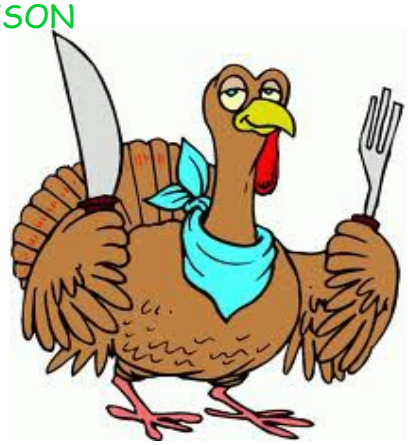
Viande Bovine Française — Produit en Occitanie — Fait maison — Agriculture Biologique — Lait collecté et transformé en France

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

MENU (du CE1 à la 3ème)
DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MARS

LUNDI

TOURTE FEUILLETÉE JAMBON/COMTÉ
FILET DE POULET
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
ST NECTAIRE
FRUITS DE SAISON



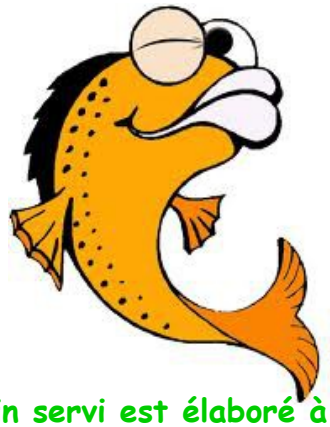
MARDI

DUO BETTERAVE/CAROTTES
SAUCISSE
PENNE RIGATE
CARRÉ FRAIS
TIMBALE GLAÇÉE CITRON/F.ROUGES

JEUDI

SALADE DE CONCOMBRE AU MAÏS
RAVIOLIS RICOTTA/ÉPINARD
BISCUITS
YAOURT À LA VANILLE

MENU Végétarien



VENDREDI

ROULÉ AU JAMBON/MACÉDOINE
COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE
BLÉSOTTO
FROMAGE DE CHÈVRE
FRUITS DE SAISON

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

AGRILOCAL 11
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.

PRODUITS DE SAISON

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 25 au 29 MARS 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Tourte feuilletée jambon/comté	X	X	X											
	Filet de poulet														
	Jardinière de légumes														
	St nectaire	X													
	Fruits de saison														
mardi	Duo betterave/carottes					X							X		
	Saucisse														
	Penne rigate		X	X											
	Carré frais	X													
	Timbale citron/f.rouges	X	X	X			X			X		X			
jeudi	Salade de concombre					X							X		
	Raviolis ricotta/épinards	X	X	X											
	Biscuit		X	X			X								
	Yaourt à la vanille	X													
vendredi	Roulé jambon/macédoine			X									X		
	Colin meunière	X	X	X	X										
	Blésotto		X												
	Fromage de chèvre	X													
	Fruits de saison														

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.