


Menus du 13 au 19 mai 2024 maternelle & CP




	lundi 13 mai 2024	mardi 14 mai 2024	mercredi 15 mai 2024	jeudi 16 mai 2024	vendredi 17 mai 2024
Entrée	Tomates cerise	Mortadelle pistachée	Pommes de terre Printanière	Carottes râpées aux raisins	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Crousti fromage	Steak haché à l'italienne	Aubergines à la Bolognaise au	Saucisse de Strasbourg	Courgette farcie
Accompagnement	Pâtes BIO	Riz créole	gratin maison	Poêlée méridionale	Semoule
Fromage / Laitage	Samos	Edam BIO	Yaourt au fruits	Emmental	Yaourt nature BIO
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Petit beurre BIO	Fruit de saison BIO	Entremet crème catalane



 Produit en Occitanie

 Viande Bovine Française

 Lait collecté et transformé en France

 Fait maison

 Agriculture Biologique



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



MENU (du CE1 à la 3ème)

LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI

LUNDI

PIZZA AUX FROMAGES
STEAK HACHÉ
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
KIRI
FRUITS DE SAISON



MENU Végétarien

MARDI

MELON
QUENELLES GRATINÉES
PÉPINETTES
GOUDA
GÂTEAU BASQUE



JEUDI REPAS BIO



SALADE COMPOSÉE
POULET FAÇON TAJINE ABRICOTS/PRUNEAUX
SEMOULE
MINI CAKE
CRÈME CHOCOLAT



VENDREDI

BETTERAVES/MÂCHE
RÔTI DE PORC
RÖSTIS DE LÉGUMES
GLACE
FRUITS DE SAISON



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 13 au 17 MAI 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pizza	X	X	X	X			X	X		X		X		
	Steak haché		X							X					
	Jardinière de légumes	X													
	Fromage	X													
	Fruits de saison														
mardi	Melon														
	Quenelles gratinées	X	X	X											
	Pâtes	X	X	X											
	Gouda	X													
	Gâteau basque	X	X	X			X			X					
jeudi	Salade composée					X						X	X		
	Poulet façon tajine														
	Semoule		X												
	mini cake	X	X	X			X			X					
	Crème chocolat	X													
vendredi	Betteraves/mâches					X							X		
	Rôti de porc														
	Röstis	X	X	X											
	Glace	X					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.