

# Menus du 24 au 30 mars 2025 Maternelle & CP



	<b>lundi</b> 24 mars 2025	<b>mardi</b> 25 mars 2025	<b>mercredi</b> 26 mars 2025	<b>jeudi</b> 27 mars 2025	<b>vendredi</b> 28 mars 2025
<b>Entrée</b>	Pommes de terre Printanière (cornichons, tomates, poivrons, petits pois, ciboulette, sauce salade)	Macédoine de légumes sauce mousseline	Œufs durs mayonnaise	Potage fermier et croûtons	Surimi mayonnaise
<b>Plat principal</b>	Filet de lieu sauce basilic	Lasagnes	Crêpe jambon emmental	Lentilles sauce curry	Rôti de dinde sauce béarnaise
<b>Accompagnement</b>	Carottes aux aromates	bolognaise	Salade verte	Riz créole	Patates douces persillées
<b>Fromage / Laitage</b>	Cœur de dame	Tartare nature	Mousse au chocolat	Saint Paulin BIO	Edam
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille BIO	Fruit de saison BIO	Petit beurre BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



# MENU du CE1 à la 3ème

## DU LUNDI 24 AU VENDREDI 28 MARS

### LUNDI

MOUSSE DE CANARD  
CHAUSSON VOLAILLE BOLOGNAISE  
GRATIN DE COURGETTES  
CAMEMBERT  
FRUITS DE SAISON



### MARDI

SALADE ICEBERG/SARDINE  
GARDIANNE DE TAUREAU  
PÂTES  
FROMAGE BLANC  
FRUITS DE SAISON



MENU  
Végétarien

### JEUDI

RADIS/BEURRE  
POTATOES BURGER  
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE  
YAOURT À BOIRE  
DONUT



### VENDREDI

MESCLUN DE SALADE  
BEIGNETS DE CALAMAR  
RIZ COMPLET CAMARGUAIS  
GOURDE DE COMPOTE  
BISCUIT



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 24 au 28 MARS 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Mousse de canard	X	X	X			X								
	Chausson bolognaise	X	X	X							X				
	Gratin de courgette	X											X		
	Camembert	X													
	Fruits de saison														
	Salade iceberg/sardine				X	X							X		
	Gardianne de taureau				X	X									
	Pâtes		X	X											
	Fromage blanc	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Radis/beurre	X													
	Potatoes burger	X	X	X											
	Haricots verts														
	Yaourt à boire	X													
	Beignet au chocolat	X	X	X			X			X		X			
vendredi	Mesclun de salade					X							X		
	Beignets de calamar		X						X						
	Riz														
	Gourde de compote														
	Biscuit		X	X			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.