























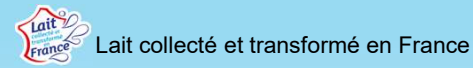
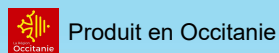


Menus du 10 au 16 mars 2025 maternel et CP



	lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
Entrée	 Taboulé	Salade verte	 Soupe de légumes et croûtons	 Betteraves vinaigrette	Nem aux légumes
Plat principal	Cordon bleu  	Escalope végétale panée	Poisson meunière	Raviolis au bœuf  	Cervelas campagnard  
Accompagnement	 Carottes aux aromates	 Pommes de terre boulangères	 Riz pilaf	Sauce Napolitaine	 Butternut BIO rôtie 
Fromage / Laitage	 Camembert	 Fromage blanc BIO 	 Yaourt nature BIO 	 Emmental râpé	 Vache qui rit BIO 
Dessert	 Purée de pommes BIO	Poire au sirop léger	Spéculoos	 Fruit de saison BIO 	Croissant pomme framboise
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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



LUNDI 10 AU VENDREDI 14 MARS

du CE1 à la 3ème



LUNDI

CÉLERI RÉMOULADE
PAUPIETTE DE DINDE
POMME DE TERRE GRENAILLES
ST PAULIN
GLACE



MARDI

SALADE DE PÂTES
FRICADELLE DE BOEUF
POÊLÉE DE LÉGUMES PRIMEUR
YAOURT
FRUITS DE SAISON



JEUDI

OEUFS/MAYO
DOS DE COLIN
DUO PIPERADE/RIZ
PETIT FILOU AU CHOCOLAT
FRUITS DE SAISON



MENU Végétarien

VENDREDI

ASSIETTE DE CRUDITÉS
VEG 'CROZIFLETTE
COMPOTE
BISCUIT



AGR LOCAL 11

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



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.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 10 au 14 MARS 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Céleri rémoulade			X			X								
	Paupiette de dinde														
	Pomme de terre grenailles														
	St paulin	X													
	Glace	X	X				X			X		X			
mardi	Salade de pâtes	X				X							X		
	Fricadelle de bœuf		X												
	Poêlée primeur														
	Yaourt	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Œufs mayo			X									X		
	Dos de colin				X										
	Duo de piperade/riz										X				
	Petit filou au chocolat	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Assiette de crudités					X							X		
	Veg'croziflette	X													
	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.