



Menus du 7 au 13 avril 2025

Maternelle & CP



	lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
Entrée	Taboulé	Tomates cerise	Rosette Lyonnaise	Carottes râpées	Salade de riz (concombres, tomates, maïs, sauce salade, mayo)
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce au thym	Rougail de lentilles	Escalope viennoise	Bolognaise	Dos de colin en persillade
Accompagnement	Courgettes BIO braisées	Riz pilaf	Purée	Pâtes BIO	Aubergines à la Catalane
Fromage / Laitage	Fromage blanc aux fruits	Camembert	Saint Nectaire AOP	Emmental râpé sachet	Carré frais BIO
Dessert	Plumetis chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Tarte grillée aux abricots
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française ou UE



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



Aide UE à destination des écoles



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

MENU du CE1 à la 3ème

LUNDI 07 AU VENDREDI 11 AVRIL 2025

LUNDI

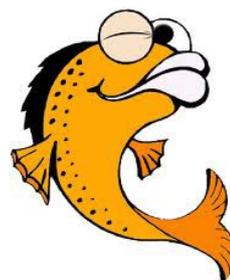


PÂTÉ DE CAMPAGNE
BROCHETTE DE DINDE
BEIGNETS DE BROCOLIS
MINI PAVÉ D'AFFINOIS
ANANAS / MOUSSE COCO

MARDI REPAS BIO



BETTERAVES
BOULETTES DE BOEUF EN SAUCE TOMATE
MACARONIS
TOMME GRISE
FRUITS DE SAISON



JEUDI

MENU
Végétarien

BUN'S AUX FROMAGES
OMELETTE AUX POMMES DE TERRE
RATATOUILLE DU CHEF
GLACE
FRUITS DE SAISON



VENDREDI

OEUFS MIMOSA
FISH AND CHIPS DE COLIN
FRITES
P'TIT LOUIS
TARTE AU CHOCOLAT



Bonnes vacances

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 07 au 11 AVRIL 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pâté de campagne	X		X											
	Brochette de dinde														
	Beignets de brocolis	X	X	X			X			X			X		
	Fromage	X													
	Ananas /mousse coco	X	X	X			X			X					
mardi	Betteraves					X							X		
	Boulettes de bœuf en sauce tomate		X							X					
	Pâtes		X	X											
	Tomme grise	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Bun's aux fromages	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X		
	Omelettes aux pommes de terre			X											
	Ratatouille														
	Glace	X					X			X		X			
	Fruits de saison														
vendredi	Œufs mimosa			X									X		
	Fish and chips de colin	X	X	X	X			X	X	X					
	Frites														
	P'tit louis	X													
	Tarte au chocolat	X	X	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.