

Menus du 12 au 18 mai 2025

Maternelle & CP



	lundi 12 mai 2025	mardi 13 mai 2025	mercredi 14 mai 2025	jeudi 15 mai 2025	vendredi 16 mai 2025
Entrée	 Betteraves BIO vinaigrette	 Céleri rémoulade	 Lentilles en salade (poivrons, maïs)	 Perles légumières (carottes, concombres, tomates, maïs, sauce salade)	Melon
Plat principal	  Tomate farcie Grand mère sauce tomate	  Saucisse Paysanne	 Poisson meunière	 Tortilla	  Pilons de poulet
Accompagnement	 Pâtes BIO	 Pêlé môle Provençal	 Gratin de légumes du marché	 Ratatouille	 Pommes dauphine
Fromage / Laitage	 Emmental râpé sachet	 Kiri BIO	 Tomme noire	 Yaourt nature BIO	 Chanteneige BIO
Dessert	Fruit de saison	 Cocktail de fruits au sirop léger	 Fruit de saison BIO	 Madeleine BIO	 Eclair au chocolat
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 12 AU VENDREDI 16 MAI 2025

LUNDI



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



MARDI TEX MEX

SALADE TEXANE
PILON DE POULET
ÉPI DE MAÏS /FRITES
FROMAGE
BÂTONNET GLACÉ À LA VANILLE



JEUDI

MENU
Végétarien

MELON
QUENELLES GRATINÉES
PÉPINETTES
YAOURT À LA VANILLE
BISCUIT



VENDREDI

BETTERAVES/MÂCHE
RÔTI DE PORC
RÖSTIS DE LÉGUMES
YAOURT À BOIRE À LA FRAISE
CRUMBLE AUX POMMES



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

AGROLOCAL

Mettez de l'Aude dans vos recettes !



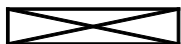
Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 12 au 16 MAI 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pizza														
	Steak haché														
	Jardinière de légumes														
	Fromage														
	Fruits de saison														
mardi	Salade texane														
	Pilons de poulet														
	Épi de maïs/frites														
	Mimolette														
	Bâtonnet à la vanille														
jeudi	Melon														
	Quenelles gratinées														
	Pâtes														
	Yaourt														
	Biscuit														
vendredi	Betteraves/mâches														
	Rôti de porc														
	Röstis														
	Yaourt à boire														
	Crumble aux pommes														



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.