

# Menus du 19 au 25 mai 2025

## Maternelle & CP



	<b>lundi</b> 19 mai 2025	<b>mardi</b> 20 mai 2025	<b>mercredi</b> 21 mai 2025	<b>jeudi</b> 22 mai 2025	<b>vendredi</b> 23 mai 2025
<b>Entrée</b>	<b>Taboulé</b>	Carottes râpées à l'indienne (raisins secs, coriandre)	<b>Rosette Lyonnaise</b>	<b>Tomates cerise</b>	Salade de riz (concombres, tomates, maïs, sauce salade, mayo)
<b>Plat principal</b>	<b>Aiguillettes de poulet sauce au thym</b>	<b>Curry de lentilles</b>	<b>Rôti de veau sauce champignons</b>	<b>Bolognaise</b>	<b>Dos de colin en persillade</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Riz pilaf</b>	<b>Polenta</b>	<b>Pâtes BIO</b>	<b>Aubergines à la Catalane</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Carré frais BIO</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b>	<b>Emmental râpé sachet</b>	<b>Camembert</b>
<b>Dessert</b>	<b>Twibio chocolat</b>	<b>Tarte à la noix de coco</b>	<b>Purée pomme abricot BIO</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>

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 19 AU VENDREDI 23 MAI

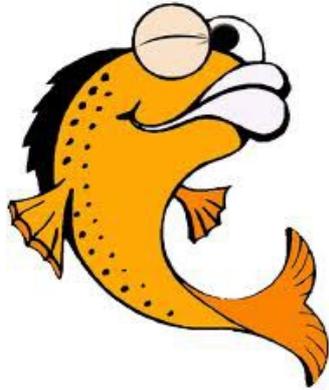
### LUNDI

FEUILLETÉ AUX 4 FROMAGES  
CRÉPINETTE DE PORC   
GRATIN DE CHOUX FLEURS   
FLAN VANILLE   
FRUIT DE SAISON



### MARDI

SALADE ANDALOUSE  
BEIGNETS DE CALAMAR   
RISOTTO   
VACHE QUI RIT   
CRÊPE AU CHOCOLAT 



## MENU Végétarien

JEUDI REPAS BIO 

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
RAVIOLIS À LA RICOTTA/ÉPINARD  
COMTÉ   
FRAISES À LA CHANTILLY

### VENDREDI

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

AGROLOCAL  

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 19 au 23 MAI 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Tresse aux 4 fromages	X	X	X			X			X			X		
	Crêpinette de porc	X	X	X	X			X	X						
	Gratin de choux fleurs		X				X			X	X		X		X
	Flan à la vanille	X													
	Fruits de saison														
mardi	Salade andalouse					X							X		
	Beignets de calamars	X	X	X	X			X	X						
	Risotto	X	X				X	X		X	X		X		X
	Vache qui rit	X													
	Crêpe au chocolat	X	X	X			X			X					
jeudi	Macédoines de légumes			X		X							X		
	Raviolis aux épinards	X	X	X	X				X	X			X		
	Compote														
	Fraise à la chantilly	X													
vendredi	Salade composée					X						X	X		
	Poulet façon tajine									X					
	Semoule		X												
	mini cake	X	X	X			X			X					
	Crème chocolat	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.