

Menus du 2 au 8 juin 2025

Maternelle & CP



	lundi 2 juin 2025	mardi 3 juin 2025	mercredi 4 juin 2025	jeudi 5 juin 2025	vendredi 6 juin 2025
Entrée	Mortadelle pistachée  	Melon	Samossas aux légumes	Salade verte	Tomates cerise
Plat principal	Tortilla 	 Raviolis BIO aux légumes 	Poisson pané plein filet, Citron	  Carbonara 	  Courgette farcie 
Accompagnement	Carottes vichy 		Chou fleur béchamel 	 Pâtes BIO 	Semoule 
Fromage / Laitage	 Gouda BIO  	 Brie	 Chanteneige BIO 	 Emmental râpé sachet	 Saint Paulin BIO  
Dessert	Pêche au sirop léger	 Crème dessert vanille	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Paris-Brest
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

  Viande Française ou UE

 Produit en Occitanie

 Fait maison

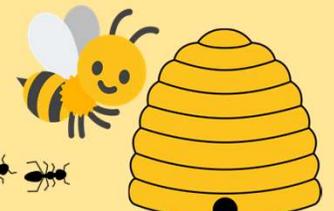
 Agriculture Biologique

 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 02 AU VENDREDI 06 JUIN

LUNDI

SALADE DE COEURS D'ARTICHAUTS 
BLANQUETTE DU PÊCHEUR 
RIZ MÉLANGE SAUVAGE 
CANTAL 
SORBET FRUIT JAUNE

MARDI

TARTE FLAMBÉE 
FILET DE POULET 
COURGETTES GRATINÉES 
TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES 
FRUITS DE SAISON 



JEUDI MENU DE NOTRE RÉGION

SALADE VERTE
SAUCISSE DE L'AVEYRON 
ALIGOT 
COMPOTE DE POMME 
BISCUITS SABLÉS 

VENDREDI

HARICOTS EN SALADE 
LASAGNES AUX LÉGUMES 
RIZ AU LAIT 
FRUITS DE SAISON 

MENU Végétarien

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 02 au 06 JUIN 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade de cœurs d'artichauts					X							X		
	Blanquette du pêcheur	X	X		X			X	X	X					
	Riz														
	Cantal	X													
	Sorbet citron	X		X			X			X		X			
mardi	Tarte flambée	X	X												
	Filet de poulet														
	Courgettes gratinées	X	X												
	Tomme noire des Pyrénées	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Salade verte		X		X	X		X					X		
	Saucisse de l'Aveyron	X													
	Aligot	X				X									
	Compote														
	Biscuits sablés		X	X			X								
vendredi	Haricots en salade			X		X							X		
	Lasagnes aux légumes du soleil	X	X												
	Riz au lait	X													
	Fruits de saison														



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.