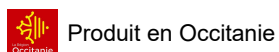
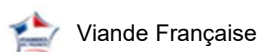




Menus du 23 au 29 mars 2026

Maternelle & CP

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Soupe Paysanne, croûtons	Macédoine de légumes	Perles légumières	Betteraves BIO vinaigrette
Plat principal	Nuggets de poulet	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous au poulet	Boules de bœuf braisées	Bolognaise végétale au pois féverol BIO
Accompagnement	Petit pois au jus	Pommes de terre rissolées	(Semoule)	Ratatouille maison	Pâtes BIO
Fromage / Laitage	Saint Bricet	Emmental BIO	Yaourt nature	Gouda BIO	Mimolette
Dessert	Fruit de saison BIO	Cocktail de fruits au sirop léger	TwiBIO chocolat	Tarte aux pommes	Petit suisse aux fruits
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



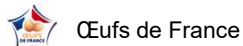
Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Appellation d'origine contrôlée



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



MENU du CE1 à la 3ème

DU LUNDI 23 AU VENDREDI 27 MARS

LUNDI

SALADE ICEBERG/SARDINE
PARMENTIER DE PATATE DOUCE/COURGE BUTTERNUT
YAOURT À LA MYRTILLE
FRUITS DE SAISON



MARDI

MOUSSE DE CANARD
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
GRATIN DE COURGETTES
CAMEMBERT
FRUITS DE SAISON



JEUDI

RADIS/BEURRE
POTATOES BURGER
PETITS POIS
FLAN À LA VANILLE
ÉCLAIR AU CHOCOLAT



VENDREDI

MESCLUN DE SALADE
BEIGNETS DE CALAMAR
RIZ COMPLET CAMARGUAIS
COMPOTE DE FRUITS
BISCUIT



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 23 au 27 MARS 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade iceberg/sardine														
	Parmentier de patate douce/Courge														
	Yaourt à la myrtille														
	Fruits de saison														
	Mousse de canard														
	Escalope de dinde viennoise														
	Gratin de courgette														
	Camembert														
	Fruits de saison														
jeudi	Radis/beurre														
	Potatoes burger														
	Petits pois														
	Flan à la vanille														
	Éclair au chocolat														
vendredi	Mesclun de salade														
	Beignets de calamar														
	Riz														
	Compote de fruits														
	Biscuit														



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.