



Menus du 30 mars au 05 avril 2026

Maternelle et CP

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œufs durs, mayonnaise	Pâtes BIO en salade	Salade verte	Crêpe au fromage	Taboulé
Plat principal	Lentilles à la Catalane	Rôti de dinde	Brandade	Haché de veau à la tomate	Encornet sauce à l'armoricaine
Accompagnement	Riz créole	Poêlée forestière	de poisson maison	Courgettes aux aromates	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Saint Nectaire	Tomme noire	Le carré	Brie	Les Fripons
Dessert	Purée pomme abricot BIO	Fromage blanc	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Tarte flan pâtissier
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Pêche MSC



Lait collecté et transformé en France



Agriculture Biologique



Viande Française ou UE



Œufs de France



Légumes de France



Aide UE à destination des écoles



Appellation d'origine contrôlée



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



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 30/03 au 03/04 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Pâté en croûte														
	Brochette de dinde														
	Beignets de chou fleur														
	Fromage														
	Ananas /mousse coco														
mardi	Salade de haricots verts														
	Escalope de porc														
	Pâtes														
	Flan nappé caramel														
	Fruits de saison														
jeudi	Tomate/feta														
	Omelette gratinée														
	Risotto aux petits légumes														
	Babybel														
	Fruits de saison														
vendredi	Assiette crudités														
	Moules														
	Frites														
	Compote														
	Timbale glacée vanille														



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.

MENU - CE1, Collège

DU LUNDI 30 MARS AU VENDREDI 03 AVRIL



LUNDI

PÂTÉ EN CROÛTE 
BROCHETTE DE DINDE 
BEIGNETS DE CHOU-FLEUR
MINI PAVÉ D'AFFINOIS
ANANAS AVEC SA MOUSSE COCO

MARDI

SALADE DE HARICOTS 
ESCALOPE DE PORC 
PÂTES 
FLAN NAPPÉ AU CARAMEL
FRUITS DE SAISON



MENU
Végétarien

JEUDI

TOMATES/FETA 
OMELETTE GRATINÉE 
RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES 
MINI BABYBEL 
TARTE AUX FRUITS



VENDREDI

ASSIETTE DE CRUDITÉS
MOULES 
FRITES 
COMPOTE DE FRUITS 
TIMBALE GLACÉE À LA VANILLE



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.

