

MENU (CE1 à la 3ème)

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 MARS

LUNDI

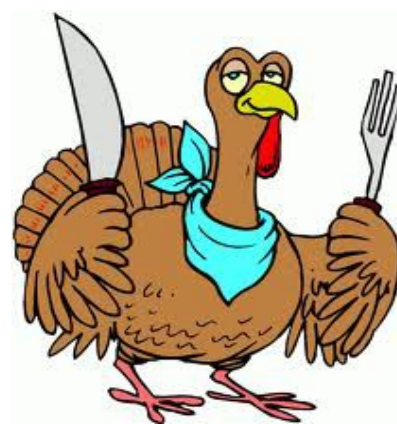
CRÊPES À L'EMMENTAL
FILET DE POULET
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
COMTÉ
FRUITS DE SAISON



MARDI

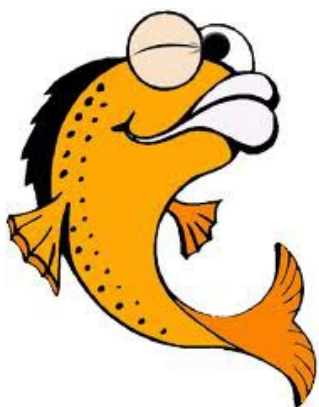
MENU Végétarien

CAROTTES RÂPÉES
RAVIOLIS RICOTTA/ÉPINARD
PETIT BEURRE
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT



JEUDI

BETTERAVE/MAÏS
SAUTÉ DE PORC
CÉRÉALES GOURMANDES
CAMEMBERT
BARRE GLACÉE



VENDREDI

ROULÉ AU JAMBON/MACÉDOINE
FILET DE COLIN MEUNIÈRE
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
FROMAGE DE CHÈVRE
FRUITS DE SAISON



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.



Menus du 16 au 22 mars 2026

Maternelle au CP



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte	Soupe de légumes et croûtons	Betteraves vinaigrette	Nem aux légumes
Plat principal	Cordon bleu	Escalope végétale panée	Poisson meunière	Raviolis au bœuf	Cervelas campagnard
Accompagnement	Carottes aux aromates	Pommes de terre boulangères	Riz pilaf	Sauce Napolitaine	Purée de butternut BIO
Fromage / Laitage	Camembert	Fromage blanc BIO	Yaourt nature BIO	Emmental râpé	Vache qui rit BIO
Dessert	Purée de pommes BIO	Fruit de saison	Spéculoos	Fruit de saison BIO	Croisillon pomme framboise

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 16 au 20 MARS 2026

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Crêpes à l'emmental														
	Filet de poulet														
	Jardinière de légumes														
	Comté														
	Fruits de saison														
mardi	Salade de carottes														
	Raviolis ricotta/épinards														
	Biscuit														
	Crème dessert au chocolat														
jeudi	Duo betterave/maïs														
	Sauté de porc														
	Céréales gourmandes														
	Camembert														
	Barre glacée														
vendredi	Roulé jambon/macédoine														
	Colin meunière														
	Haricots verts en persillade														
	Fromage de chèvre														
	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.