

MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE MARS 2025



	SEMAINE DU 3 AU 07/03	SEMAINE DU 10 AU 14/03	SEMAINE DU 17 AU 21/03	SEMAINE DU 24 AU 28/03	
Lundi	<p>Feuilleté au fromage Paupiettes de volaille Mélange de Légumes Fromage BIO 1 7</p>	<p>Chou chinois BIO Daube BIO Pâtes BIO Fromage BIO 1 7 9 10 12</p>	<p>Terrine BBC Sauté de veau Haricots plats Yaourt BIO 1 3 7 9</p>	<p>Chou chinois BIO Brandade de morue Maison Fruit BIO 1 4 7 10 12</p>	
Mardi	<p>Salade de lentilles BIO Gnocchis BIO Haricots verts BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Sardinade Saucisses de volaille BBC Chou romanesco BIO Fromage BIO 1 4 7</p>	<p>Chou chinois BIO Rôti de porc Purée BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Dahl de lentilles BIO Riz BIO Fromage BIO Compote BIO 1 7 9 10 12</p>	
Mercredi	<p>Salade de pâtes Saucisses de porc de l'Aveyron Brocolis BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12</p>	<p>Betteraves rouges BIO Raviolis aux légumes Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12</p>	<p>Taboulé BIO Sauté de dinde Haricots beurre Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12</p>	<p>Salade d'endives BIO Sauté de bœuf Petits pois BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	
Jeudi	<p>Potage de légumes BIO Blanquette de veau Maison Choux fleurs BIO Yaourt BIO 1 7 9</p>	<p>Carottes râpées BIO Chili con carne Riz BIO Fruit BIO ou L Yaourt BIO 1 7 9 10 12</p>	<p>Salade de pois chiche BIO Omelette BIO Carottes vichy BIO Fromage BIO 1 3 7 10 12</p>	<p>Maquereaux à la moutarde Hauts de cuisse de poulet BIO Brocolis BIO Flan vanille BIO nappé au caramel - 1 4 7 10 12</p>	
Vendredi	<p>Salade verte BIO Filet de poisson Gratin de butternut BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Filet de poisson Petit épeautre BIO Faisselle 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Filet de poisson Courgettes persillées BIO Yaourt BIO 1 4 7 10 12</p>	<p>Salade d'haricots verts BIO Poisson meunière Pommes rissolées Fruit BIO ou L 1 4 10 12</p>	

MENUS SCOLAIRES SANS VIANDE MARS 2025



	SEMAINE DU 3 AU 07/03	SEMAINE DU 10 AU 14/03	SEMAINE DU 17 AU 21/03	SEMAINE DU 24 AU 28/03		
Lundi	Feuilleté au fromage Omelette BIO Mélange de légumes Fromage BIO 1 3 7	Chou chinois BIO Galette de seitan BIO Pâtes BIO Fromage BIO 1.7.10.12	Terrine de saumon Galette de Boulgour Haricots plats Yaourt BIO 1 3 4 7 9	Chou chinois BIO Brandade de morue BIO Fruit BIO 1 4 7 10 12		
Mardi	Salade de lentilles BIO Gnocchis BIO Haricots verts BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12	Sardinade Filet de poisson BIO Chou romanesco BIO Fromage BIO 1 4 7	Chou chinois BIO Filet de poisson Purée BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Salade verte BIO Dahl de lentilles BIO Riz BIO Fromage BIO Compote BIO 1 7 9 10 12		
Mercredi	Salade de pâtes Filet de poisson Brocolis BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Betteraves rouges BIO Raviolis aux légumes Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12	Taboulé BIO Galette fromagère BIO Haricots beurre Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12	Salade d'endives BIO Filet de poisson Petits pois BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12		
Jeudi	Potage de légumes BIO Galette fromagère BIO Choux fleurs BIO Yaourt BIO 1 3 7	Carottes râpées BIO Chili végétal Riz BIO Fruit BIO ou L Yaourt BIO 1 7 9 10 12	Salade de pois chiche BIO Omelette BIO Carottes vichy BIO Fromage BIO 1 3 7 10 12	Maquereaux à la moutarde Galette de seitan BIO Brocolis BIO Flan vanille BIO nappé au caramel 1 4 7 10 12		
Vendredi	Salade verte BIO Filet de poisson Gratin de butternut BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Salade verte BIO Filet de poisson Petit épeautre BIO Faisselle 1 4 7 9 10 12	Salade verte BIO Filet de poisson Courgettes persillées BIO Yaourt BIO 1 4 7 10 12	Salade d'haricots verts BIO Poisson meunière Pommes rissolées Fruit BIO ou L 1 4 10 12		

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGAlim ,(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.