



MENUS CANTINE DU 27 février au 14 avril 2023

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)
(Sous réserve de modification)

DATE	LUNDI	Alg	MARDI	Alg	JEUDI	Alg	VENDREDI	Alg
DU 27 AU 28 FEVRIER DU 2 AU 3 MARS	½ Pamplemousse Cuisse de poulet rôti sauce bio Flageolets verts Fromage blanc bio	I-A-H G G	Velouté à la tomate Sauté de porc au jus de pomme Pâtes bio Gâteau anniversaire	G A-C-G G-A	Macédoine + Maïs (vinaigrette) Blanquette de veau* Carottes + Salsifis Fromage Banane	J-L A-C-G-I G G	Potage de légumes (pâtes) Poisson sauce oseille Riz bio + Brocolis Yaourt chocolat bio	A-G D-G A A
DU 6 AU 10 MARS	Céleri rémoulade + Mayo Escalope de dinde Petits pois Fromage Orange	C-I-J G H-A-K-I G	Velouté de légumes + Lait Emincés de bœuf* Haricots verts Petits suisses fruités	G B-C-F-G-J G G	Menu Végétarien Betteraves et dés de pomme Lasagnes de légumes Salade (mâche) Ananas	J-L A-G J-L	Potage de légumes (pâtes) Parmentier de poisson Compote de pommes	A-G D-G
DU 13 AU 17 MARS	Œuf + Mayo Boulette de bœuf* sauce tomate Tendre perle Fromage Mangue	C-I-J G A G	Velouté de légumes Rôti de porc Pomme de terre au four Yaourt aromatisé	G G	Rillettes de porc + Pain bio Poisson sauce citron Boulgour bio Flamby	A D-G A G	Carottes râpées Sauté de dinde Pâtes bio Fromage Pomme	J-L G A-G G
DU 20 AU 24 MARS	Rillettes de maquereaux Bourguignon* Blé gourmand bio Kiwi	D-G I-A-B-D A-G	Menu Végétarien Concombre vinaigrette Carbonara végétarienne bio Poire au chocolat	J-L A-G G	Couscous de poulet + Merguez Légumes + Semoule bio Fromage Banane	A-G I-A G	Tagliatelles + Surimi Rôti de dinde Haricots beurre Crème au chocolat bio	A-D-C-I-J G G A-G
DU 27 AU 31 MARS	Tomate à la crème Brochettes de poisson Petits pois/Carottes Crème anglaise + Madeleine	G D-A-C G G-A	Saucisson à l'ail Sauté de porc provençale Trio gourmand Fromage Pomme	G A-G G	Pâté + Pain bio Blanquette de veau* Champignons + Riz bio Petit suisse nature	A-G A-C-G-I A G	Macédoine vinaigrette Steack hâché* Haricots verts Gâteau anniversaire	J-L G G A-G
DU 3 AU 7 AVRIL	Crêpe fourrée Cordon bleu Poêlée de légumes Mousse au chocolat	A-D-G-I-J A-G-F G G	Betteraves vinaigrette Moules Frites Dony's	J-L D A	Salade verte + Thon Cassoulet maison Fromage Compote de pommes	J-L-D G	Menu Végétarien Œuf + Mayo Gratin dauphinois et ses courgettes Yaourt nature bio	C-I-J A-G G
DU 10 AU 14 AVRIL	FÉRIÉ PÂQUES		Maquereaux à la moutarde Spaghetti à la bolognaise* Fromage blanc bio + ½ Kiwi	C-D-G-J G-A G	Radis beurre Saucisse de porc Purée Yaourt bio vanille	G-A G G	Dés de concombre vinaigrette Croque-monsieur Salade Verte Orange	J-L A-G J-L

*Viande bovine, porcine ainsi que la volaille sont d'origine française – Les fruits proposés sont des fruits de saison - Eau et pain à volonté

* Alg : allergènes

Détail des allergènes

A : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

B : crustacés et produits à base de crustacés

C : œufs et produits à base d'œufs

D : poissons et produits à base de poissons

E : arachides et produits à base d'arachides

F : soja et produits à base de soja

G : lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

H : fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

I : céleri et produits à base de céleri

J : moutarde et produits à base de moutarde

K : graines de sésame et produits à base de graines de sésame

L : anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)

M : lupin et produits à base de lupin

N : mollusques et produits à base de mollusques

Viande bovine : MME LEGEAY Véronique – GESNES

Viande porcine : M. TRAHAY - SAULGES

Volaille : VIVECO – STE SUZANNE

Poisson/surgelés : RELAIS D'OR - ARGENTAN

Pommes de terre/carottes/poireaux : M. GIRAULT Jean-Michel – COMMER

Autres denrées et produits Bio : VIVECO - STE-SUZANNE

Céréales bio : MM SELECTION

