


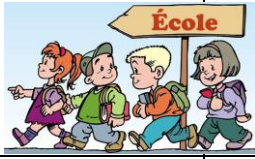
































Bonne année 20254

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU 11 MARS AU 05 AVRIL 2024

















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 11/03	Alg	MARDI 12/03	Alg	JEUDI 14/03	Alg	VENDREDI 15/03	Alg
Du 11 au 15 mars	Macédoine et thon à la vinaigrette Cuisse de poulet rôti  Flageolets verts  Fromage blanc bio  	D-L-J G G G	 ½ pamplemousse  Sauté de porc au jus de pomme Pâtes bio (torti) Fromage/kiwi	G A-F-C-J G	 Rillettes de maquereaux  Steak haché bio* + ketchup  Haricots verts Yaourt chocolat bio	G-J-D-L G G G	Betteraves à la vinaigrette Poisson sauce oseille Riz bio + brocolis Fromage/banane	L-J D-G-C-A-F A-I-K-H-G G
	Du 18 au 22 mars	LUNDI 18/03		MARDI 19/03		JEUDI 21/03		VENDREDI 22/03
Céleri rémoulade + mayo  Escalope de dinde  Petits pois Fromage/orange		I-J-C G G G	 Carottes râpées à la vinaigrette  Emincés de bœuf bio   Boulgour bio Petits suisses fruités	J-L G-F-I-A-D-B H-A-I-K-E- C-F-J-L G	 Œuf + mayo Lasagnes de légumes Salade mâche Compote de pommes	C-J-G A-C-F-J J-L	Radis + beurre  Parmentier de poisson Fromages au choix Poire	G D-C-G-C-A-F G
Du 25 au 29 mars	LUNDI 25/03		MARDI 26/03		JEUDI 28/03		VENDREDI 29/03	
	Tagliatelles + surimi (crème mayo)  Rôti de dinde  Haricots beurre Fromage/pomme	A-F-C-J-G G G G	Salade verte + croutons + gruyère   Rougail saucisse  Riz bio Yaourt aromatisé	L-J-G G A-I-K-H-G G	 Rillettes de porc + pain bio  Blanquette de veau bio*   Carottes + salsifis Fromage/poire au chocolat	A I-C-J-G-F G G	Macédoine + maïs-vinaigrette Nuggets de poisson Petits pois/carottes Gâteau d'anniversaire  (fondant caramel)	J-L D-F-A-C-I G A-G-C-H
Du 1 ^{er} au 4 avril	LUNDI 01/04		MARDI 02/04		JEUDI 04/04		VENDREDI 05/04	
			 Maquereaux à la moutarde Ravioloni au fromage sauce tomate Mousse au chocolat	D-J A-C-J-G-F G	Concombre au fromage blanc Tagliatelles au blanc de dinde  Fromage Yaourt nature bio	G A-F-C-J G G	Piémontaise au thon   Cassoulet maison Salade Crème anglaise + gâteau	D-C-J G J-L A-I-H-G



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU 08 AU 19 AVRIL 2024

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 08/04	Alg	MARDI 09/04	Alg	JEUDI 11/04	Alg	VENDREDI 12/04	Alg
Du 08 au 12 avril	Betteraves + avocat vinaigrette   Bourguignon bio Tendre perle Petit suisse nature	J-L I-F A-C-F-I- J-H G	  Couscous de poulet/merguez Légumes + semoule bio  Fromage/banane	G-C-J-F I-A-F G	Carottes râpées + vinaigrette Poisson sauce citron Pâtes bio (coquillettes) Yaourt bio vanille	J-L D-G A-F-C-J G	Pâté de foie + pain bio Moules Frites  Flamby	A-G B-G G
	LUNDI 15/04	G G-I A-I-F A-H-K-G- J	MARDI 16/04	C-G-J G G-A-H-F G	JEUDI 18/04	G A-G J-L	VENDREDI 19/04	G A-F-C-I-B G A-G-C
Du 15 au 19 avril	Tomate à la crème   Emincés de dinde Blé gourmand bio  Crème chocolat maison		  Œuf + mayo   Rôti de porc Pomme de terre rôtie au four  Fromage/kiwi		Menu Végétarien Radis + beurre Pizza aux fromages  Salade verte Salade de fruits maison		Dès de concombre au yaourt bio Filet de meunière + citron Duo d'haricots Gâteau d'anniversaire (flan maison) 	

*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



Produit origine France



Produit local

