

# Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



MARS 2023



Du 6 au 10 mars

**Lundi**

Tarte 3 Fromages  
Colin meunière / Courgette  
● Fromage bio / Fruit

**Mardi**

Concombre  
● Ravioli épinards bio  
● Flan vanille bio / Compote

**Mercredi**

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

**Judi**

Tomate  
● Curry de dinde / Chou-fleur  
● Fromage bio / Semoule au lait

**Vendredi**

● Coleslaw  
● Palette à la diable / Lentilles  
● Yaourt bio / Pêche au sirop

Du 27 au 31 mars

**Lundi**

Tomate basilic  
Omelette / Ratatouille  
● Fromage bio  
● Tarte aux pommes bio

**Mardi**

Velouté de bolet  
Dos de colin / Riz  
● Fromage blanc bio / Fruit

**Mercredi**

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

**Judi**

Salade  
Émincé de dinde kebab / Frites  
● Fromage bio / Compote

**Vendredi**

● Pâté de campagne supérieur breton  
● Sauté de poulet / Purée de carotte  
● Fromage bio / Fruit

Du 13 au 17 mars

**Lundi**

● Saucisson sec d'Auvergne  
● Blanquette de veau / Carotte  
● Fromage bio / Fruit

**Mardi**

Piémontaise aux œufs  
Pané de blé / Épinards à la crème  
● Fromage bio / Fruit

**Mercredi**

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

**Judi**

Salade verte  
● Chili con carné / Riz  
● Yaourt bio / Ananas au sirop

**Vendredi**

Potage de légumes  
Pavé de poisson / Pomme vapeur  
● Fromage blanc bio / Fruit

Du 20 au 24 mars

**Lundi**

Riz au thon  
Poulet aux corn flakes  
Poêlé campagnarde  
● Fromage bio / Fruit

**Mardi**

● Carotte râpées  
● Dahl de lentilles  
● Fromage bio / Compote

**Mercredi**

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

**Judi**

Concombre  
● Sauté de porc / Chou de Bruxelles  
● Yaourt bio / Gâteau au fromage blanc

**Vendredi**

Œuf dur mayonnaise  
Poisson à la bordelaise / Pâtes  
Fromage bio / Fruit



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

**Prochaine commission des menus :**

Vendred 24 mars - 14h30 au restaurant scolaire

## Labels & Certifications

- Bio
- Produit à Haute valeur environnementale
- Local
- IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie
- Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- Viande Française
- Viande UE
- Menu végétarien

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

**P** = Présence sûre

**T** = Trace

## ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P													
Taboulé	P		T				T							
Velouté de légumes			T				P		P	T				



P = Présence sûre

T = Trace

## PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P		P					
Brochette de dinde mexicaine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P			P		
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T				T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P				P		
Hachi parmentier	P						P		P			P		
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T				T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T				T							
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les emincé et sauté	P		T						P					
Toutes les omelettes			P				P							



**P** = Présence sûre

**T** = Trace

<b>FROMAGE</b>	Allergènes													
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

<b>DESSERTS</b>														
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T				T	T	
Chou à la crème	P		P				P	T						
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet							P							
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P						T					
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							