

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 2 Mars

Maquereaux à la moutarde
🇫🇷 Steak haché
Poêlé de légumes
🟢 Fromage
Compote 🟢

Mardi 3 Mars

Piémontaise aux oeufs
Bouché butternut, lentilles
Carottes à la crème
🟢 Fromage
Fruit 🟢

Mercredi 4 Mars

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 5 Mars

🟢 Salade verte
Pâtes bolognaise
Crème dessert vanille
Fruit

Vendredi 6 Mars

🟢 Betteraves mimosa
🟡 Poisson à la maraichère
Purée
🟢 Fromage
Fruit

Lundi 9 Mars

Radis beurre
Boeuf Stogonoff 🇫🇷
🟢 Riz
Fromage 🟢
Ananas au sirop

Mardi 10 Mars

Concombre
Ravioles aux 5 fromages
Yaourt à boire
🟢 Fromage
Compote 🟢

Mercredi 11 Mars

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 12 Mars

Tomate
🇫🇷 Saucisses
Lentilles 🟡
🟢 Fromage
Tarte noix de coco

Vendredi 13 Mars

Taboulé
🟡 Poisson napolitaine
Bricoli 🟢
🟢 Fromage
Fruit



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

Labels et Certifications

- 🟢 Bio
- 🟢 Produits à haute valeur environnementale
- 📍 Local
- 🇫🇷 Viande Française
- 🟢 Menu végétarien
- 🟡 Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- 🟡 IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : 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 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 16 Mars

Champignon à la Grecque
Fish en Chips
Fromage
Fruit

Mardi 17 Mars

 Coleslaw
Lasagne de légumes
Flan nappée caramel
Fruit

Mercredi 18 Mars

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 19 Mars

Salade
Cordon bleu
Pâtes au beurre
Fromage blanc
Fruit

Vendredi 20 Mars

Œuf dur
Sauté de porc au romarin
Petit pois carotte
Fromage
Gaufre

Lundi 23 Mars

Chou lardon emmental
Poulet à la crème
Gratin dauphinois
fromage
Compote

Mardi 24 Mars

Pomme de terre au thon
Poisson meunière
Epinard
Yaourt
Fruit

Mercredi 25 Mars

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 26 Mars

Carottes râpées
Omelette
Ratatouille
Fromage
Gâteau de riz au caramel

Vendredi 27 Mars

Macédoine
Rognon de boeuf
Pomme vapeur
Fromage
Fruit



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

Labels et Certifications

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

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : 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 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.