



MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

Semaine du 02 au 06 MARS 2026	Salade de betteraves** Poulet sauce champignons	10 12 7 Jambon	10 12 7 Frites chips de Poisson	1 4 Œuf dur	1 6 7 10 12 3 Blanquette de colin	10 12 7 4	
	Pâtes Comté AOP Orange Gouter : Pain Maïs Chocolat	1 7 7 1 7	7 Purée de Carottes Pommes de terre 7 Yaourt nature Gouter : Pick & Croq Banane	7 Frites patates douces 7 Fromage Salade de fruits frais Gouter : Yaourt Madeleine	7 7 7 1 3 Gouter : Pomme BN	7 7 Banane Gouter : Pain fromage fruit	7 7 7 1 7
Semaine du 09 au 13 MARS 2026	Radis beurre** Pâtes sauce tomates Lentilles corail Cantal AOP Kiwi Gouter : Pain de seigle confiture	7 1 7 7 7 1	7 Salade de pommes de terre 1 Bœuf bourguignon Carottes persillées 7 Fromage Blanc Fruit Gouter : Marbré orange	Paëlla au Poulet Camembert 7 Ananas frais Gouter : Pain Fromage	1 1 7 1 1 7 Gouter : Compote cookies	1 1 1 1 1 3 6 7 8 Gouter : Pain fromage fruit	1 10 12 1 4 1 7 1 7
	Salade de choux chinois** Rougaï de saucisses de volaille Riz Petit suisse sucré Gouter : Banane BN	10 12 7 7 7 1 7	Navarin d'agneau Printanière de légumes PDT frais 7 Emmental Pomme Gouter : Pain Chocolat	Salade Méli Mélo (haricots rouges maïs) Ravioles Epinards Ricotta see basilic Fromage Fruit Gouter : Pain Fromage	10 12 1 7 Carottes vichy Comté AOP Kiwi 1 7 Gouter : Fromage blanc marbré	1 10 12 1 7 7 1 3 7 Gouter : Pain fromage fruit	1 10 12 4 7 1 7
Semaine du 23 au 27 MARS 2026	Sauté de bœuf Gnocchis Gouda Orange Gouter : Pain confiture	10 12 1 1 12 7 1	Carottes râpées** Omelette 7 Pommes de terre sautées 7 Yaourt nature Gouter : BN Banane	10 12 3 3 7 1 7 Gouter : Pain chocolat	10 12 7 Radis beurre** Nuggets de Poisson Riz sauce tomates 1 3 8 Flan vanille Gouter : Pain fromage fruit	1 7 1 4 3 7 1 7	

LEGENDE :
Aliments Bio
Label Rouge
Pêche Durable
Repas Végétarien
Assaisonnement des crudités servi à part **

Liste des Allergènes Annexe II (RCE)INCO
1. Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
2. Crustacés (crabes, crevettes, ...)
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poisson
5. Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
6. Soja
7. Lait
8. Fruits à coque (mandarines, noisettes, pistaches, noix...)
9. Céliakie
10. Moutarde
11. Graines de Sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
13. Lupin
14. Mollusques (escargots, moules, calmars, surimi...)

Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille viande Française
Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires Détail dans l'annexe II (RCE)INCO affichée
Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons
Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD
Aide Union Européenne à destination des écoles
FRUITS LÉGUMES lait produits laitier a l'école

