



MENUS

RESTAURANTS SCOLAIRES



Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026	Salade verte **	10 12	Salade de pommes de terre	10 12	Salade verte	10 12	Carottes râpées** Emincé de poulet crème Champignons	10 12	Soupe de légumes	10 12
	Sauté de Porc au miel pruneaux		Filet de Poisson pané	1 4	Curry de courge	7	Riz	7	Filet de poisson sauce tomates	7
	Semoule	1	Légumes de saison		RIZ	7	Petits suisses sucré	7	Ehly	1
	Emmental	7	Port Salut		Yaourt nature	7			Flan vanille	3 7
	Kiwi		Fruit							
	Gouter : Pain Chocolat	1 7	Gouter : Pain confiture	1	Gouter : Pick & croq fruit	1 7	Gouter : BN compote	1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN
Semaine du 06 au 10 AVRIL 2026		7	Salade de Pâtes	10 12	Salade de Pâtes	1 10 12	Radis beurre	7	Salade de choux chinois	10 12
	F	1	Poulet aux légumes		Sauté de bœuf aux carottes		Œuf dur	3	Blanquette de poisson	1 4
	E		Pommes noisettes	1 3 7	Gouda	7	Gratin Epinards pommes de terre	7	Pommes de terre vapeur	7
	R	7	Edam		Salade de fruits frais		Fromage blanc	7	Saint-Moret	7
	I		Pomme				Tarte aux pommes	1	Banane	1
	E		Gouter : Pain confiture	1 7	Gouter : Brioche compote	1 7	Gouter : Pain Chocolat	1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN		PAIN



Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2026	LEGENDE :	Liste des Allergènes	Annexe II (RCELRCO)
	Aliments Bio	1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille viande Française
	Label Rouge	2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)	Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou
	Pêche Durahle	3 Œufs et produits à base d'œufs	Intolérances alimentaires - Détail dans l'annexe II (RCELRCO) affichée
	Repas Végétarien	4 Poissons et produits à base de poisson	Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons
	Assaisonnement des crudités servi à part **	5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)	Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD
		6 Soja	"Aide Union Européenne à destination des écoles"
		7 Lait	Fruits Légumes lait produits laitier à l'école
		8 Fruits à coque (amandis, noisettes, pistaches, noix...)	
		9 Céliak	
	10 Moutarde		
	11 Graines de SéSAME		
	12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration		
	13 Lupin		

