


























# MENUS ET GOUTERS DU 10 AU 14 MARS 2025

Lundi 10		Mardi 11		Accueils de loisirs Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14	
	Betteraves cuites rouges bio aux pommes hve (9)(10)(13)tr(1,4,5,12)		Potage poireaux hve et pommes de terre hve Tr(1,2,3,4,5,9,10,12,13)		Salade de pâtes, maïs, poivrons rouges bio et mayonnaise (1)(5)(9)(10)(11)tr(12,13)		Salade verte hve, haricots rouges, Gouda (2)(9)(10)(13)tr(1,4,5,12)		Salade d'endives au bleu et aux noix (1)(4)(9)(10)(13)tr(1,5,4,12)
	Boulettes de bœuf à la tomate (2)(11)tr(1,4,5,9,10,12,13)		Filet de poisson et son crumble de chorizo (1)(2)(6)(12)tr(4,5,7,8,9,10,11,13)		Sauté de lapin aux champignons (1)(2)tr(5,6,7,8,9,10,11,12,13)		Lasagnes de patates douces et mozzarella (1)(2)(12)tr(3,4,5,9,10,12,13)		Rôti de porc (2)(5)(9)(10)(12)tr(1,3,4,6,7,8,11,13)
	Riz Tr(1,5,9,10,12,13)		Blé (1)(2)tr(9,10,12,13,5)		Carottes vichy hve (2)(12)tr(1,5,9,10,3,4,13)				Purée de pois cassés bio (2)(12)tr(1,3,4,5,9,10,12,13)
	Edam (2)		Tomme blanche (2)		Camembert (2)		Petit suisse (2)		
	Poire hve		Clémentine		Pomme hve		Compote pommes / fraises		Gâteau basque (1)(2)(5)tr(4,11)
<b>Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous</b>									
<b>PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO/ BEURRE /YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT BIO/ COMPOTES / FRUITS DE SAISON</b>									

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin











	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (haute valeur environnementale)
---	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	--------------	---	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50



TOUTES LES POMMES ET  
LES POIRES  
PROVIENNENT DE  
PRODUCTEURS LOCAUX














Lundi 17		Mardi 18		Accueils de loisirs Mercredi 19		Jeudi 20		Vendredi 21		
	Duo de saucisson sec et à l'ail / beurre (2)(5)(11)tr(4,9)		Feuilleté au fromage (1)(2)tr(4,5,11)			Carottes râpées hve (9)(10)(13)tr(1,3,4,5,12)		Radis roses bio / beurre (2)	<b>MENU VERT</b>	
	Cuisse de poulet (1)(3)(4)(5)(12)(13)		Blanquette de veau (1)(2)tr(3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)			Pâtes à la bolognaise (1)(2)tr(4,5,9,10,12,13)		Filet de poisson à la tomate (2)(6)tr(3,4,5,9,10,12,13)		Salade verte, avocat, poivrons verts (9)(10)(13)tr(1,4,5,9,10,12,13)
	Haricots verts (2)tr(1,5,9,10,12,13)		Pâtes semi complètes bio (1)(2)tr(5)					Semoule (1)tr(5,9,10,12,13)		Tarte épinards chèvre (1)(2)(5)(12)tr(4,6,9,11)
	Yaourt nature sucré (2)		Brie (2)			Bûche de chèvre (2)				Gâteau vert au sirop de menthe (1)(2)(4)tr(5,11)
	Banane		Ananas frais			Compote de pommes		Clémentine / madeleine (1)(2)(5)tr(4,11)		Quartiers de pomme verte hve

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE / YAOURTS / FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / LAIT BIO / COMPOTES / FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1)gluten, (2)lait, (3)arachides, (4)fruits à coques, (5)œuf, (6)poisson, (7)crustacés, (8) mollusques, (9)moutarde, (10)sulfites, (11)soja, (12)céleri, (13)sésame, (14)lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produits HVE (haute valeur environnementale)
--	-----------------------	---	------------------	---	------------------	---	-----------------------------	---	----------------------	--	----------------	---	-----------------	---	----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne.

Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50




















LE SAVIEZ VOUS ?

UNE FOIS PAR MOIS NOUS  
PROPOSONS UN YAOURT  
LOCAL














# MENUS ET GOUTERS DU 24 AU 28 MARS 2025

Lundi 24		Mardi 25		Accueils de loisirs	Mercredi 26	Jeudi 27		Vendredi 28	
	Rillettes de sardines (2)(6)tr(1,3,4,5,9,10,12,13)		Potage de pois chiches (2)(12)tr(1,5,9,10,13)		Pizza (1)(2)tr(5,6,7,8,9,12)		Betteraves rouges bio cuites et fêta (2)(9)(10)(13)tr(1,4,5,12)		Carottes râpées hve (9)(10)(13)tr(1,4,5,12)
	Escalope de poulet (2)tr(1,5,9,10,11,12,13)		Tagliatelles à la crème de butternut (1)(2)tr(3,4,5,6,7,8,9,10,12, 13)		Chipolatas		Bœuf bourguignon bio (2)tr(1,4,5,6,7,8,9,10,11,1 2,13)		Gratin de poisson aux épinards (6)(12)tr(3,4,5,7,8,9,10 ,11,13)
	Lentilles bio Tr(2,5,6,7,8,9,10,12,13,14)				Carottes vichy hve (2)tr(1,3,4,5,6,7,8,9,10,12, 13)		Frites		(Filet de poisson, épinards, béchamel)
	Edam (2)		Crème chocolat au lait de chèvre bio (2)		Camembert (2)		Gouda (2)		Brie (2)
	Poire hve		Cookie bio		Clémentine		Pomme rouge hve		Gâteau maison (1)(2)(4)(5)

Goûters préparés par le périscolaire suivant la liste ci-dessous

PAIN / CONFITURE / CHOCOLAT / PATE A TARTINER / MIEL BIO / BEURRE/ YAOURTS/LAIT BIO/ FROMAGE BLANC / PETIT SUISSE / COMPOTES/FRUITS DE SAISON

Allergènes : (1) gluten, (2) lait, (3) arachides, (4) fruits à coques, (5) œuf, (6) poisson, (7) crustacés, (8) mollusques, (9) moutarde, (10) sulfites, (11) soja, (12) céleri, (13) sésame, (14) lupin

	Volaille française		Porc français		Produit local		Viande origine France		Produit de saison		Fait maison		Produits bio		Label rouge		Produits BBC		Produits AOP		Produit HVE (haute valeur environnementale)
---	--------------------	---	---------------	---	---------------	---	-----------------------	---	-------------------	---	-------------	---	--------------	---	-------------	---	--------------	---	--------------	---	---

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par les cuisinières des restaurants scolaires et validés par une diététicienne. Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. Contact restauration scolaire : 05 46 93 41 50.

## LE SAVIEZ VOUS ?

Le lait utilisé dans toutes nos recettes ainsi que pour les goûters est BIO

