

# MENUS ECOLE AVEC VIANDE FEVRIER/MARS 2023

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

SEMAINE DU  
30 AU 3 FEV.

Salade verte BIO  
Brandade de poisson  
« Maison »  
Yaourt BIO  
1 4 7 10 12

Chou rouge BIO  
Quenelles en  
sauce tomate Bio  
Blé BIO  
Fromage BIO  
1 3 7 9 10 12

Carottes râpées BIO  
Goulsch de bœuf BIO  
Mélange de légumes BIO  
Fruit BIO ou L  
Crêpes BIO  
1 3 7 9 10 12

Velouté de légumes BIO  
Émincé de dinde BIO  
Haricots verts BIO  
Crêpes BIO  
1 3 7 9

Feuilleté Fromage  
Filet de poisson  
Brocolis BIO  
Fromage BIO  
1 4 7 9

SEMAINE DU  
6 AU 10 FEV.

Salade verte BIO  
Omelette BIO  
Petits pois BIO  
Fromage BIO  
1 3 7 9 10 12

Betteraves rouges BIO  
Escalope de veau haché  
Boullgour BIO  
Fruit BIO ou L  
1.7.10.12

Sardinade  
Saucisse de porc  
Écrasé de patates  
douces  
Yaourt BIO  
Fruit BIO ou L  
1 4 7

Velouté de courgettes  
BIO  
Hachis Parmentier  
« Maison »  
Fruit BIO ou L  
1 7 9

Chou chinois BIO  
Moules BIO  
Frites  
Fruit BIO ou L  
1 2 7 10 12

SEMAINE DU 27  
AU 3 MARS

Betteraves rouges BIO  
Fich and chips  
Mélange de légumes  
BIO  
Compote BIO  
1 4 7 10 12

Salade verte BIO  
Raviolis à la crème BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 7 10 12

Terrine BBC  
Sauté de veau  
Haricots verts BIO  
Fromage BIO  
Fruit BIO ou L  
1 3 7

Potage de légumes BIO  
Haut de cuisse de  
poulet BIO  
Petits pois BIO  
Fruit BIO ou L  
1 7 9

Salade de lentilles Bio L  
Filet de poisson  
Courgettes BIO  
Yaourt BIO  
1 4 7 9 10 12

SEMAINE DU 6  
AU 10 MARS

Salade de maïs BIO  
Filet de poisson  
Sauce tomate BIO  
Chou romanesco  
Fromage BIO  
1 4 7 9 10 12

Salade verte BIO  
Steak haché de  
veau  
Haricots plats  
Fruit BIO ou L  
1 7 10 12

Carottes râpées  
BIO  
Cuisse de pintade  
Blé BIO  
Fromage BIO  
Compote BIO  
1 7 10 12

Potage de pates BIO  
Gnocchis et carottes BIO  
Fruit BIO ou L  
1 7 9

Chou chinois BIO  
Filet meunière  
Riz BIO  
Yaourt BIO  
1 4 7 10 12

# MENUS ECOLE AVEC VIANDE FEVRIER/MARS 2023

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

SEMAINE DU  
30 AU 3 FEV.

Salade verte Bio  
Brandade de poisson  
« Maison »  
Yaourt Bio  
1 4 7 10 12

Chou rouge Bio  
Quenelles en  
Sauce tomate Bio  
Blé Bio  
Fromage Bio  
1 3 7 9 10 12

Carottes râpées Bio  
Omelette Bio  
Mélange de légumes Bio  
Fruit Bio ou L  
Crêpes Bio  
1 3 7 10 12

Velouté de légumes Bio  
Galette végétale Bio  
Haricots verts Bio  
Crêpes Bio  
1 3 7 9

Feuilleté Fromage  
Filet de poisson  
Brocolis Bio  
Fromage Bio  
1 4 7 9

SEMAINE DU  
6 AU 10 FEV.

Salade verte Bio  
Omelette Bio  
Petits pois Bio  
Fromage Bio  
Fruit Bio ou L  
1.3.7.9 10.12

Betteraves rouges Bio  
Filet de poisson  
Boulgour Bio  
Fruit Bio ou L  
1.4 7.10.12

Sardinade  
Fich and chips  
Écrasé de patates  
douces  
Yaourt Bio  
Fruit Bio ou L  
1 4 7

Velouté de courgettes  
Bio  
Hachis Parmentier  
végétal Bio  
Fruit Bio ou L  
1 7

Chou chinois bio  
Moules BIO  
Frites  
Fruit Bio ou L  
1 2 7 10 12

SEMAINE DU 27  
AU 3 MARS

Betteraves rouges Bio  
Fich and chips  
Mélange de légumes  
Bio  
Compote Bio  
1 4 10 12

Salade verte Bio  
Raviolis à la crème Bio  
Fruit Bio ou L  
1 3 7 10 12

Taboulé BIO  
Galette végétale Bio  
Haricots verts Bio  
Fromage Bio  
Fruit Bio ou L  
1 7

Potage de légumes BIO  
Omelette Bio  
Petits pois Bio  
Fruit Bio ou L  
1 3 7 9

Salade de lentilles Bio L  
Filet de poisson  
Courgettes Bio  
Yaourt Bio  
1 4 7 9 10 12

SEMAINE DU 6  
AU 10 MARS

Salade de maïs Bio  
Filet de poisson  
Sauce tomate Bio  
Chou romanesco  
Fromage Bio  
1 4 7 10 12

Salade verte Bio  
Galette végétale  
Bio  
Haricots plats  
Fruit Bio ou L  
1 7 10 12

Carottes râpées Bio  
Omelette bio  
Blé Bio  
Fromage Bio  
Compote Bio  
1 3 7 10 12

Potage de pates Bio  
Gnocchis et carottes bio  
Fruit Bio ou L  
1 7 9

Chou chinois Bio  
Filet meunière  
Riz Bio  
Yaourt Bio  
1 4 9 10 12

## Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

### **1 Céréales contenant du gluten**

### **2 Crustacés**

### **3 Œufs**

### **4 Poissons**

### **5 Arachides**

### **6 Soja**

### **7 Lait**

### **8 Fruits à coques**

### **9 Céleri**

### **10 Moutarde**

### **11 Sésame**

### **12 Sulfites**

### **13 Mollusques**

### **14 Lupin**

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.