

MENUS ECOLE AVEC VIANDE MARS/AVRIL 2023

SEMAINE DU
13 AU 17 MARS

Lundi

Sardinade
Haut de cuisse de
poulet BIO
Haricots beurre
Fromage BIO
1 4 7

Mardi

Salade verte BIO
Lasagnes de légumes
« Maison » BIO
Fruit BIO ou L
1 7 9 10 12

Mercredi

Salade de pois-chiches BIO L
Filet de poisson
Mélange de légumes BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7 9 10 12

Jeudi

Potage de légumes BIO
Roti de veau
Petits pois BIO
Yaourt BIO
1 7 9

Vendredi

Salade Coleslaw BIO
Filet de poisson
Gratin de potiron
Fromage BIO
1 3 4 7 10 12

SEMAINE DU
20 AU 24 MARS

Salade verte BIO
Steak haché de veau
Pâtes BIO
Fromage BIO
1 7 10 12

Carottes râpées BIO
Sauté de poulet BBC
Brocolis BIO
Fromage BIO
1 7 9 10 12

Terrine BBC
Pâtes bolognaise BIO
Yaourt BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9

Velouté de lentilles BIO L
Quenelles BIO
sauce champignons
Haricots verts BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9

Crudités du moment BIO
Brandade de Cabillaud
« Maison »
Compote BIO
1 4 7 10 12

SEMAINE DU
27 AU 31 MARS

Maquereaux à la
moutarde
Daube BIO
Haricots plats
Yaourt BIO
1 7 9 10 12

Salade verte BIO
Côte de porc BBC
Flageolet BIO
Fruit BIO ou L
1 9 10 12

Taboulé BIO
Cuisse de pintade
Purée de courgettes BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 7

Velouté de carottes
BIO
Omelette BIO ou BBC
Épinards BIO
Fromage BIO
1 3 7

Crudités du moment
BIO
Filet de poisson
Choux romanesco
Yaourt BIO
1 4 7 10 12

SEMAINE DU
3 AU 7 AVRIL

Salade verte BIO
Harchis parmentier
BIO
de poisson
Fromage BIO
1 4 7 9 10 12

Salade lentilles BIO L
Gnocchis BIO
Haricots verts BIO
Fruit BIO ou L
1 7 9 10 12

Sardine
Roti de porc BBC
Gratin de choux
fleurs BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7

Potage alphabet BIO
Volaille BBC ou BIO
Courgettes BIO
Yaourt BIO
1 7 9

Betteraves BIO
Moules BIO
Frites
Fruit BIO ou L
1 7 10 12 13

SEMAINE DU
11 AU 14 AVRIL

Lundi de Pâques

Salade verte BIO
Raviolis BIO
Compote BIO
1 7 9 10 12

Feuilleté fromage
Saucisse de Lozère
Gratin de potiron
Fromage BIO
Biscuit BIO
1 3 7

Macédoine
Lasagne « Maison »
BIO
Yaourt BIO
1 3 7 9 10 12

Taboulé BIO
Filet de poisson
Épinards BIO
Fromage BIO
1 4 7

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.