

# MENUS ECOLE SANS VIANDE MARS/AVRIL 2023

SEMAINE DU  
13 AU 17 MARS

**Lundi**

Sardinade  
Galette de millet  
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  
Omelette BIO  
Petits pois BIO  
Yaourt BIO  
1 3 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  
Filet de poisson  
Pâtes BIO  
Fromage BIO  
1 4 7 10 12

Carottes râpées BIO  
Galette pois chiches BIO  
Brocolis BIO  
Fromage BIO  
1 7 9 10 12

Macédoine  
Pâtes bolognaise  
végétale 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  
Raviolis BIO  
Haricots plats  
Yaourt BIO  
1 7 9 10 12

Salade verte BIO  
Poisson meunière BIO  
Flageolet BIO  
Fruit BIO ou L  
1 4 9 10 12

Taboulé BIO  
Galette de haricots rouges  
Purée de courgettes BIO  
Fromage BIO  
Fruit BIO  
1 7 9

Velouté de carottes BIO  
Omelette BIO  
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  
Hachis Parmentier  
BIO  
de poisson  
Fromage BIO  
1 4 7 10 12

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

Sardine  
Galette emmental  
épinards  
Gratin de choux fleurs BIO  
Fromage BIO  
Fruit BIO  
1 4 7 9

Potage alphabet BIO  
Filet de poisson  
Courgettes BIO  
Yaourt BIO  
1 4 7

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  
Galette végétale  
Gratin de potiron  
Fromage BIO  
Biscuit BIO  
1 3 7 9

Macédoine  
Lasagne BIO de  
poisson « Maison »  
Yaourt BIO  
1 3 4 7 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.