



MENUS SCOLAIRES DU 9 MARS AU 3 AVRIL 2026

DU 09 AU 13/03

DU 16 AU 20/03

DU 23 AU 27/03

DU 30/03 AU 03/04

Lundi

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudité du moment local ou AB
Pâtes à la bolognaise végétale AB
Yaourt nature
Allergènes : 1/7/9/10/12

Saucisses de l'Aveyron sauce rougail
Sans viande :
galette boulgour AB
Sauce rougail
Riz AB
Fromage AB | Fruit local ou AB
Allergènes : 1/3/7

Crudité du moment local ou AB
Poisson en sauce
Mélange de céréales et graines
Fromage AB/AOP
Allergènes : 1/4/7/9

Crudité du moment local ou AB
Hachis parmentier AB
Sans viande : hachis parmentier végétal AB
Yaourt nature
Allergènes : 1/7/9/10/12

Mardi

Friand au fromage
Steak haché de veau
Sans viande : Filet de poisson
Ecrasé de butternut AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 1/4/7

REPAS VÉGÉTARIEN
Salade d'haricots verts AB
Curry de lentilles AB
Semoule AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 1/9/10/12

Crudité du moment local ou AB
Hauts de cuisse
Sans viande :
galette fromagère
Haricots beurre
Fromage blanc
Allergènes : 1/3/7/9/10/12

Crudité du moment local ou AB
Blanquette de veau
Riz AB
Sans viande :
quenelles à la crème AB
Chocolat liégeois
Allergènes : 1/3/7/9/10/12

Mercredi

Betteraves rouges AB
Côtes de porc
Sans viande : omelette
Purée
Fromage AB/AOP
Fruit local ou AB
Allergènes : 1/3/7/10/12

Salade de pois chiche AB
Escalopes de dinde
Sans viande : filet de poisson
Haricots plats AB
Fromage AB AOP
Fruit local ou AB
Allergènes : 1/4/7/10/12

Betteraves rouges AB
Goulash de boeuf AB
Sans viande : égréné de seitan AB
Blé AB
Fromage AB/AOP
Fruit local ou AB
Allergènes : 1/3/7/9/10/12

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudité du moment local ou AB
Œufs durs à la Béchamel
Epinards hachés + croutons AB
Fromage AB/AOP
Chausson aux pommes
Allergènes : 1/3/7/10/12

Jeudi

Crudité du moment local ou AB
Bœuf bourguignon AB
Sans viande :
galette de seitan AB
Mélange de légumes AB
Fromage blanc
Allergènes : 1/7/9/10/12

Crudité du moment local ou AB
Sauté de veau champignons
Sans viande : égréné de seitan sauce champignons AB
Pommes de terre boulangères local ou AB
Petits suisses aux fruits
Allergènes : 1/3/7/10/12

Poisson pané
Chou romanesco AB
Fromage AB/AOP
Dessert pâtissier maison
Allergènes : 1/3/4/7/9/10/12

Sauté de dinde
Sans viande :
galette de seitan AB
Choux fleurs persillés AB
Fromage AB/AOP
Fruit local ou AB
Allergènes : 1/7

Vendredi

Poisson en sauce
Boulgour AB
Fromage AB
Fruit local ou AB AOP
Allergènes : 1/3/7

Poisson pané
Brocolis
Faisselle AB
Compote AB
Allergènes : 1/4/7/9/10/12

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudité du moment local ou AB + fromage
Omelette
Petits pois AB
Yaourt aromatisé
Allergènes : 1/3/7/10/12

Crudité du moment local ou AB
Moules
Frites
Fruit local ou AB
Allergènes : 1/10/12/13

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 Oeufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfités

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.