

Mois de mars 2026

12-18 mois



Lundi 2 Cube de colin B&C Blé Purée de céleri Edam Orange	Mardi 3 <u>Menu Végétarien</u> Omelette Pomme de terre Carottes 7 Petit suisse Purée de fruits pêche	Mercredi 4 Jambon Petites pâtes Purée de potiron Chevretine Ananas	Jeudi 5 Cuisse de poulet rôtie Haricots beurre 7 Floraline Yaourt brebis Purée de fruits banane	Vendredi 6 Egréné de bœuf bolognaise Purée de pomme de terre maison Chou romanesco Brie Kiwi
Lundi 9 <u>Menu Végétarien :</u> Œufs durs 3 Epinards béchamel Floraline Yaourt nature Purée de fruits abricot	Mardi 10 Jambon Petites pâtes Harcits plats Saint moret Poire	Mercredi 11 Blanquette de veau Pommes de terre Choux fleurs 7 Petit suisse Purée de fruits pêche	Jeudi 12 Filet de Hoki B&C Riz Purée de potiron Tomme de chèvre Pomme	Vendredi 13 Egréné de bœuf à la bolognaise Semoule Légumes couscous Fromage blanc Purée de fruits pomme
Lundi 16 Escalope de dinde Pomme de terre persillées Carottes Saint nectaire Orange	Mardi 17 Filet de merlu B&C 4+7 Haricots verts 7 Blé Samos Banane	Mercredi 18 <u>Menu végétarien :</u> Omelette Pommes de terre vapeur Brocolis 7 Edam Purée de fruits framboise	Jeudi 19 Egréné de bœuf bolognaise Purée de patate douce Haricots plats Yaourt nature Purée de fruits pomme	Vendredi 20 Jambon Pâtes potage Petits pois Brie Pomme
Lundi 23 Rôti de veau Mousseline de céleri rave au comté Purée de patate douce Tomme des montagnes Purée de fruits poire	Mardi 24 Sauté de porc aux olives Boulgour Chou romanesco Camembert Poire	Mercredi 25 Rôti de dindonneau Poireaux 7 Pommes de terre vapeur Fromage blanc Purée de fruits banane	Jeudi 26 Œufs durs Carottes sautées 7 Pâtes potage Carré frais Pomme	Vendredi 27 Cubes de saumon B&C Haricots plats 7 Semoule Yaourt de brebis Purée de fruits coing
Lundi 30	Mardi 31			

Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Informations

- Produits issus de l'agriculture biologique
- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande Origine France
- Poisson Filière pêche Durable
- Produit Local
- Filière Bleu Blanc Coeur
- Haute Valeur Environnementale
- Certification Environnementale niveau 2

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison, et les potages et veloutés sont également faits maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons, 5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Les traces d'allergènes ne sont pas prises en compte

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus(ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)