



MENUS

DU 4 AU 8 MARS 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 4 MARS

Terrine de volaille

Cuisse de poulet rôti à l'orange (France) ☁ / Chipolata végétale

Pâtes

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

MARDI 5 MARS

Velouté de carottes au lait de coco ☁

Merguez végétale – Semoule , légumes

Crème dessert au chocolat - Biscuit

MERCREDI 6 MARS

Rosette de Lyon, micro beurre, salade verte

Bavette sauce échalotes (UE) ☁ / Bouchée végétale

Poêlée de légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

JEUDI 7 MARS

Carottes râpées ☁

Tartiflette ☁ / Tartiflette sans porc ☁ - Salade verte ☁

Petit Suisse - Fruit

VENDREDI 8 MARS

Avocat, thon, mayonnaise ☁

Pavé de saumon ☁ - Riz et ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Flan parisien

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

☁: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 4 MARS AU 8 MARS 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Terrine de volaille					X	X		T	X					
Cuisse de poulet rôti à l'orange		T												
SP/SV Chipol végét.,														
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Velouté de carottes BIO lait de coco				T										
Merguez Végétale					X			X						
Semoule BIO, Légumes BIO														
Crème dessert au choco BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Gaufre+ jus de fruit+fruit				T	X	T			X				X	
MERCREDI														
Rosette de Lyon micro beurre						X								
Bavette échalottes		T			X	X		T	T				T	
Bouchées végétales					X									
Poêlée de légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Carottes BIO	X							X						X
Tartiflette					X	X								
TSP/SV tartiflette sans porc					X	X								
Salade verte	X							X						X
Petit Suisse BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Madeleine +yaourt à boire+fruit					X	X			X					
VENDREDI														
Avocat thon mayo	X							X	X					X
Pavé de saumon														
Riz BIO, Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Flan		X		X	X	X		X	X				X	X
GOUTER														
Pain confit abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 11 AU 15 MARS 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 11 MARS

Tarte aux légumes de saison

Jambon sans nitrite (France) 🍷 / Jambon de dinde/Roulé végétal

Petits pois , carottes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MARDI 12 MARS

Salade de mâche, dés de Féta 🍷

Croustillant fromager - Purée de carottes, navets, céleri 🍷

Yaourt - Fruit

MERCREDI 13 MARS

Radis roses, micro beurre 🍷

Bœuf Satay (UE) 🍷 / Merguez végétale

Pâtes

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

JEUDI 14 MARS

Carottes / chou chinois au sésame 🍷

Poulet Thaï coco citronné (France) 🍷 / Aiguillettes végétales

Riz

Panna Cotta 🍷 - Biscuit

VENDREDI 15 MARS

Houmous sur biscotte

Bacalhau a bras MSC 🍷

Fromage ou AOP ou IGP – Pastéis de Nata

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍷: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 11 MARS AU 15 MARS 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tarte aux légumes de saison					X	X								
Jambon sans nitrite					X								X	
SP/SV jambon de dinde, roulé végét., Petits pois carottes BIO									X					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Salade de mâche, dés féta	X					X		X						X
Croustillant fromager BIO					X	X			X					
Purée de carottes, navets, céleri						X								
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Donut sucré+ jus de fruit+fruit					X	X							X	
MERCREDI														
Radis roses, micro beurre						X								
Bœuf Satay	X				X			X					X	
SV merguez végét., Pâtes BIO					X			X						
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain+confiture fruits rouges					X	X								
JEUDI														
Carottes/chou chinois au sésame	X							X				X		X
Poulet Thaï coco citronnelle				X									X	
SV aiguillettes végétale					X									
Riz BIO														
Panna Cotta				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO														
GOUTER														
Pain au lait baton choco +yaourt à boire	T			T	X	X			X				T	
VENDREDI														
Houmous sur biscotte				T	X	T						X		T
Bacalhau a Bras MSC						X					X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pasteis de natta					X				X					
GOUTER														
Pain Confiture fraises					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 18 AU 22 MARS 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 18 MARS

Œuf dur sauce tartare

Sauté de porc au chorizo (France) ☁ / Bouchées végétales sauce napolitaine

Penne

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MARDI 19 MARS

Taboulé ☁

Palet mozzarella – Ratatouille

Crème dessert - Biscuit

MERCREDI 20 MARS

Terrine de campagne ☁

Bœuf Provençal (UE) ☁ / Galette Yumi Texas

Haricots verts

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

JEUDI 21 MARS

Céleri rémoulade ☁

Poulet fermier Tandoori (France) ☁ / Médailon végétal Tandoori

Riz , légumes saveur des Indes

Crème fondante choco - Sablé de Retz

VENDREDI 22 MARS

Crème Dubarry ☁

Fish and chips MSC sauce tartare – Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Repas végétarien
Plat sans porc/sans viande

☁ : Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 18 MARS AU 22 MARS 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Œuf dur sauce tartare								X	X					
Sauté de porc au chorizo					X	X								
SP/SV bouchées végét., sauce Napo,					X									
Penne BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Palet mozzarella					X	X								
Ratatouille BIO														
Crème dessert BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Gaufres+ jus de fruit+fruit				T	X	T			X				X	
MERCREDI														
Terrine de campagne														
Bœuf provençal														
SV galette yumi Texas					X									
Haricots verts BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain+Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Céleri rémoulade	X	X						X						X
Poulet fermier Tandoori	T		T	T	T	X		T			T			X
SV médailon végét Tandoori	T		T	T	T	X		T			T			X
Riz BIO/Légumes des Indes		X			X	X		X					X	X
Crème fondante choco BIO						X								
Sablé de Retz					X	X			X					
GOUTER														
Madeleine +compote+fruit					X	X			X					
VENDREDI														
Crème du Barry						X								
Fish and chips					X					X				
frites														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 25 AU 29 MARS 2024

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 25 MARS

Velouté d'asperges

Rôti de bœuf (UE) sauce Béarnaise / Crispy d'or emmental

Pommes noisette

Yaourt – Fruit

MARDI 26 MARS

Caviar d'aubergines sur biscotte

Falafel de pois chiche - Penne sauce Napolitaine

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 27 MARS

Nems aux légumes

Sauté de Porc au caramel (France) / Aiguillettes végétales

Wok de légumes

Yaourt brassé sucré – Biscuit

JEUDI 28 MARS

Blanc de poireaux vinaigrés

Jambalaya au poulet (France) / Merguez végétales

Riz à la Créole

Yaourt Viennois - Fruit

VENDREDI 29 MARS

Rillettes de thon au citron confit

Beignets de calamar – Gratin de choux fleur

Fromage ou AOP ou IGP – Eclair chocolat

Repas végétarien
Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 25 MARS AU 29 MARS 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Velouté d'asperges		T			T	X		T	T					
Rôti de bœuf froid Béarnaise									X					
SV crispy d'or emmental					X	X			X					
Pommes noisettes														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X							X	
MARDI														
Caviar d'aubergines				X								X		X
Falafel de pois chiche BIO					X									
Penne sauce Napolitaine					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Tranche de cake+ jus de fruit+Yaourt				X	X	X			X				X	
MERCREDI														
Nem aux légumes					X								X	
Sauté de porc au caramel													X	
SP/SV aiguillettes végétales					X									
Wok de légumes														
Yaourt Brassé BIO sucré						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain+fruits rouges					X	X								
JEUDI														
Blanc de poireaux vinaigrette	X							X						X
Jambalaya de poulet														
SV merguez végétale					X			X						
Riz BIO Créole														
Yaourt Viennois BIO														
Fruit BIO														
GOUTER														
Pitch +compote+fruit				X	X	X			X				X	
VENDREDI														
Rillettes de thon citrons confits						X					X			
Beignets de calamar					X		X							
Gratin de choux fleurs						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair Chocolat					X	X			X				X	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)