



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DU 09/03 AU 13/03	DÉJEUNER	QUENELLE NATURE, SAUCE AUREOR  EPINARD EN BRANCHE  FROMAGE BLANC NATURE BIO FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE DE LÉGUME (MATER.) RADIS, BEURRE (ELEM.)  JOUE DE BOEUF, JUS COURT  MACÉDOINE DE LÉGUME <small>(CAROTTE, NAVET, PETIT POIS, HARICOT VERT, FLAGEOLET)</small> P'TIT CROC LAIT BIO FRUIT DE SAISON BIO	<b>MENU DESNOS « OCCITANIE »</b>  MACHE VINAIGRETTE  SAUCISSE DE TOULOUSE <small>(SUB : CHIPOLATA DE VOLAILLE)</small>  ALIGO  ROQUEFORT AOP CRÈME AUX OEUFS SAVEUR VANILLE	FILET DE MERLU, SAUCE HOLLANDAISE  CAROTTE & PETITS POIS  YAOURT NATURE FERMIER BIO FRUIT DE SAISON BIO	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>  POTAGE DE LÉGUME (ELEM.)  RADIS, BEURRE (MATER.)  CURRY DE LÉGUME <small>(LENTILLE CORAIL, RIZ, POIS CHICHE, LAIT DE COCO)</small> PETIT BIO NATURE FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	MADELEINE FRUIT DE SAISON	QUATRE-QUART COMPOTE À BOIRE POÏRE VANILLE	YAOURT À BOIRE VANILLE MCELLEUX NATURE	LAIT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO* PALET BRETON	BARRE DE CÉRÉALE FRUIT DE SAISON
DU 16/03 AU 20/03	DÉJEUNER	SALADE VERTE, CROUTON À L'AIL  BLANQUETTE DE VEAU  MÉLANGE DE 4 CÉRÉALES BIO ET CHAMPIGNONS PERSILLÉS <small>(BLÉ, ORGE, ÉPEAUTRE, RIZ COMPLET)</small> FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO	<b>VÉGÉTARIEN</b>  ENDIVE, DÈS DE MIMOLETTE  DAHL DE LENTILLE POMME DE TERRE  CRÈME DESSERT BIO	FILET DE HOKI, SAUCE BEURRE CITRON  CHOU-FLEUR PERSILLÉ  FROMAGE FRAIS NATURE BIO  LITCHI AU SIROP	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>  POMELO  MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE <small>(RATATOUILLE, ÉGRÉNÉ DE FÈVE BIO, EMMENTAL, OIGNON, AIL)</small>  MINI ORTOLAN BIO  FRUIT DE SAISON BIO	SAUTÉ D'AGNEAU, SAUCE CURRY  POTATOES POP  BABYBEL BIO  SALADE DE FRUIT FRAÎCHE BIO
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	ORTOLAN BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	PRINCE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON PALET BRETON (2/PERS)	MOELLEUX NATURE JUS DE POMME
DU 23/03 AU 27/03	DÉJEUNER	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>  CAROTTE VINAIGRETTE  SPAGHETTI FAÇON BOLOGNAISE AUX LENTILLES CORAILS ET BOURSIN® <small>(SPAGHETTI, LENTILLE CORAIL, TOMATE PELÉE, OIGNON, BOURSIN®)</small>  YAOURT AUX FRUITS BIO	POTAGE ASPERGE (MATER.) COEUR D'ARTICHAUT (ELEM.)  POISSON MEUNIÈRE HARICOT VERT, POMME DE TERRE VAPEUR  FROMAGE BLANC NATURE BIO  FRUIT DE SAISON BIO	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>  CAROTTE, POMME, ORANGE  NUGGETS DE BLÉ BIO DUO DE PANAIS  EMMENTAL BIO  FRUIT DE SAISON BIO	PILON DE POULET RÔTI AU MIEL  RIZ INDICA  YAOURT NATURE BIO SALADE DE FRUIT FRAIS BIO <small>(KIWI, POMELO)</small>	POTAGE ASPERGE (ELEM.) COEUR D'ARTICHAUT (MATER.)  GNOCCHI À LA NAPOLITAINE SALADE VERTE  SAINT PAULIN BIO  MOUSSE AU LAIT DE COCO BIO
	GOÛTER	YAOURT NATURE BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	MCELLEUX MARBRÉ FRUIT DE SAISON	COMPOTE À BOIRE BOOST PAIN AU LAIT + BARRE DE CHOCOLAT	EMMENTAL BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	COOKIE FRUIT DE SAISON
DU 30/03 AU 03/04	DÉJEUNER	SAUTÉ DE BOEUF AUX 4 ÉPICES  POËLÉE VILLAGEOISE <small>(PETIT POIS, MAÏS, CHAMPIGNON, POIVRON, HARICOT BEURRE, AUBERGINE)</small>  YAOURT NATURE AU SUCRE DE CANNE BIO FRUIT DE SAISON BIO	<b>MENU VÉGÉTARIEN</b>  CHOU BLANC VINAIGRETTE  HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN <small>(ÉGRÉNÉ DE FÈVE BIO, POMME DE TERRE, CONCENTRÉ DE TOMATE, HUILE D'OLIVE, BASILIC, EMMENTAL RAPÉ)</small>  CAMEMBERT BIO  FRUIT DE SAISON BIO	PETIT POIS, MAÏS  EMINCÉ DE POULET, SAUCE CHAMPIGNON  FRITE DE PATATE DOUCE  DESSERT DE FRUIT BIO	<b>MENU VÉGÉTARIEN NOUVELLE RECETTE</b>  CÉLERIE, AGRUME  BOULETTE DE POIS CHICHE BIO  RIZ ARLEQUIN  PETIT BIO FRUIT	FILET DE CABILAUD  BROCOLI PERSILLÉ  YAOURT À LA GRECQUE BIO  FRUIT DE SAISON BIO
	GOÛTER	FROMAGE BLANC BIO* FRUIT DE SAISON BIO*	JUS DE POMME GALETTE BRETONNE (2/PERS)	GRESSIN + SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE FRUIT DE SAISON	CAMEMBERT BIO, PAIN* FRUIT DE SAISON BIO*	PRINCE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON



La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel. NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires. La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

