



# Restaurants scolaires

## Menus du Lundi 13 mars au vendredi 17 Mars 2023

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Les groupes d'aliments

Semaine 11



**Lundi**

Repas végétarien



**Mardi**

Repas biologique

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

**Taboulé**

**Palet maraicher**

**Petits pois**

**Emmental**

**Liégeois vanille**

**Macédoine bio mayonnaise**

**Boulettes de bœuf bio sauce camarguaise**

**Riz bio**

**Vache qui rit bio**

**Fruit bio**

**Salade iceberg**

**Cassoulet\***

**Gouda**

**Compote de fruits**

**Salade de pommes de terre**

**Sauté de dinde à la crème**

**Haricots beurre persillés**

**Tartare nature**

**Fruit**

**Carottes râpées vinaigrette**

**Thon à la sicilienne**

**Coquillettes**

**Edam bio**

**Yaourt aromatisé**

- Fruits et Légumes
- Viandes, poisson
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses
- Produits laitiers
- Produits sucrés

**Repas sans viande :**  
Mardi : Colin sauce tex mex  
Mercredi : Colin / haricots blancs en sauce tomate  
Jeudi : Quenelles de brochet à la crème

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*  
Mercredi : cassoulet sans porc

**Légende :**  
Produit issu de l'agriculture biologique  
Produit de saison  
Produit local

**« François, le petits pois » t'informe :**

Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie.

Vert et croquant, il a un goût légèrement sucré, pourtant on ne le mange quasiment que dans des préparations salées.

Connu cuit dans les plats traditionnels, le petit pois se déguste aussi cru comme une gourmandise.

Il en existe deux variétés : à écosser et mange-tout.

Le petit pois est concentré en fibres, en protéines et en vitamines B.

Ses qualités nutritionnelles en font un aliment de plaisir et de bien-être.

**Choix de la semaine**  
Entrée : Potage de légumes  
Légume : Chou fleur à la crème

**Origine de nos viandes**  
- Boeuf: France



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.