





Menus Restauration Scolaire – Semaine du 24 au 28 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de courgette et vache qui rit (6)	Concombre à la bulgare et fêta (6)	Tomates vinaigrette (9)	Rillettes de porc (6) 	Haricots verts vinaigrette (9) 
Plat	Crêpes emmental (5-6)	Estouffade de bœuf (5-6) 	Côte/échine de porc (5-6) 	Aiguillettes de poulet (5-6) 	Paella  (2-3-5-6-8-11)
Garniture	Salade verte (9)	Petits pois parisien (6)	Purée de Panais (14-6)	Ratatouille ()	
Produit Laitier		Comté  (6)		petit suisse nature (6)	Carré président (6)
Dessert	Fromage blanc aromatisé (6)	Clémentine	Éclairs au Chocolat (4-5-6-10)	Compote pommes-poires 	Fruit  ()









Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)

Listes allergènes obligatoires présents (selon les données fournisseurs) numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles	1 Arachide	4 Fruits à coque	7 Lupin	11 Poisson
	2 Céleri	5 Gluten	8 Mollusque	12 Sésame
	3 Crustacés	6 Lait	9 Moutarde	13 Soja
			10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites

Logos :

Peche Durable 	Viandes Françaises 	Oeufs français 	Label Rouge 	Agriculture Biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	--	---	---	--	---	---