Cette semaine 10, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 04/03/2024	MARDI 05/03/2024	MERCREDI 06/03/2024	JEUDI 07/03/2024	VENDREDI 08/03/2024
Rillette de thon sur toast	Céleri rémoulade	Salade vitaminée	Salade de riz aux crudités	Emincé d'endives et aux œufs durs
Paupiette de veau	Filet du marché	Jambon grillé	Navarin d'agneau	Couscous
Riz pilaf	Mousseline	Carottes persillées	Choux fleurs	végétarien
Compote de pomme	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Emmental	Yaourt à la vanille Bio
			Coupe de fruits	

	1	2	3	4	5	6	7
Rillette de thon sur toast	X			X			X
Céleri rémoulade			X				
Salade vitaminée							
Salade de riz aux crudités							
Emincé d'endives et aux œufs durs			X				X
Paupiette de veau	X					X	
Filet du marché				X			
Jambon grillé							
Navarin d'agneau							
Couscous							X
Riz pilaf							X
Mousseline							X
Carottes persillées							X
Choux fleurs							X
végétarien							
Compote de pomme							
Yaourt aromatisé							X
Fromage blanc sucré							X
Emmental							X
Yaourt à la vanille Bio							X
Coupe de fruits							

	8	9	10	11	12	13	14
Rillette de thon sur toast							
Céleri rémoulade		X					
Salade vitaminée			X				
Salade de riz aux crudités			X				
Emincé d'endives et aux œufs durs			X				
Paupiette de veau							
Filet du marché							
Jambon grillé							
Navarin d'agneau							
Couscous							
Riz pilaf							
Mousseline							
Carottes persillées							
Choux fleurs							
végétarien							
Compote de pomme							
Yaourt aromatisé							
Fromage blanc sucré							
Emmental							
Yaourt à la vanille Bio							
Coupe de fruits							

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 11, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
Feuilleté au fromage	Coleslaw	Velouté du chef	Cake de légumes	Charcuterie
Tortilla aux pommes de terre	Pilon de poulet tandoori	Boulette de bœuf	Merguez	Pêche du jour
Batavia	Haricots verts	Blé pilaf	Tajine de carotte	Gratin de pomme de terre
	Riz au lait		Petit Suisse sucré	Liégeois à la vanille
Banane *		Fruit de saison		

Jour	1	2	3	4	5	6	7
Feuilleté au fromage	X						X
Tortilla aux pommes de terre			X				X
Batavia			X				
Banane *							
Coleslaw			X				
Pilon de poulet tandoori			X				
Haricots verts							X
Riz au lait							X
Velouté du chef							X
Boulette de bœuf							
Blé pilaf	X						X
Fruit de saison							
Cake de légumes			X				X
Merguez							
Tajine de carotte							
Petit Suisse sucré							X
Charcuterie							X
Pêche du jour				X			
Gratin de pomme de terre			X				X
Liégeois à la vanille							X

Jour	8	9	10	11	12	13	14
Feuilleté au fromage	8	9	10	11	12	13	14
Tortilla aux pommes de terre	8	9	10	11	12	13	14
Batavia	8	9	10	11	12	13	14
Banane *	8	9	10	11	12	13	14
Coleslaw	8	9	10	11	12	13	14
Pilon de poulet tandoori	8	9	10	11	12	13	14
Haricots verts	8	9	10	11	12	13	14
Riz au lait	8	9	10	11	12	13	14
Velouté du chef	8	9	10	11	12	13	14
Boulette de bœuf	8	9	10	11	12	13	14
Blé pilaf	8	9	10	11	12	13	14
Fruit de saison	8	9	10	11	12	13	14
Cake de légumes	8	9	10	11	12	13	14
Merguez	8	9	10	11	12	13	14
Tajine de carotte	8	9	10	11	12	13	14
Petit Suisse sucré	8	9	10	11	12	13	14
Charcuterie	8	9	10	11	12	13	14
Pêche du jour	8	9	10	11	12	13	14
Gratin de pomme de terre	8	9	10	11	12	13	14
Liégeois à la vanille	8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 12, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Carottes râpées * (vinaigrette à part)	Batavia, avocat et maïs	Betterave et dès de fromage	Boulgour à la grecque	Arc en ciel de radis
Chili Sin Carne	Rôti de veau	Emincé de dinde	Sauté de porc caramel	Fish and chips
Riz	Petits pois à la française	Semoule aux légumes	Brocolis	Frites
Yaourt nature *	Gouda		Fromage blanc nature Bio *	
	Gaufre	Fruit de saison		Fruit de saison *

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 13, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Concombre * vinaigrette à part	Salade de lentilles	Taboulé	Endives aux pommes	Œuf mayonnaise
Pilon de poulet	Dos de colin	Steack haché de veau	Rôti de bœuf	Pizza au fromage
Torti	Carottes Vichy	Gratin de choux fleurs au curry	Dauphinois	Salade verte
	Fromage blanc		Petit suisse sucré	
Ile flotante	au Speculoos	Fruit de saison		Fruit de saison *

	1	2	3	4	5	6	7
Lundi	X		X				
Lundi	8	9	10	11	12	13	14
Lundi			X				
Lundi	1	2	3	4	5	6	7
Lundi	8	9	10	11	12	13	14
Lundi	1	2	3	4	5	6	7
Lundi	8	9	10	11	12	13	14
Lundi	1	2	3	4	5	6	7
Lundi							X
Lundi	8	9	10	11	12	13	14
Lundi	1	2	3	4	5	6	7
Lundi							X
Lundi	8	9	10	11	12	13	14
Lundi	1	2	3	4	5	6	7
Lundi							
Lundi	8	9	10	11	12	13	14
Mardi	1	2	3	4	5	6	7
Mardi							
Mardi	8	9	10	11	12	13	14
Mardi			X				
Mardi	1	2	3	4	5	6	7
Mardi				X			
Mardi	8	9	10	11	12	13	14
Mardi	1	2	3	4	5	6	7
Mardi							
Mardi	8	9	10	11	12	13	14
Mardi	1	2	3	4	5	6	7
Mardi							X
Mardi	8	9	10	11	12	13	14
Mardi	1	2	3	4	5	6	7
Mardi							X
Mardi	8	9	10	11	12	13	14
Mardi	1	2	3	4	5	6	7
Mardi	X						
Mardi	8	9	10	11	12	13	14
Mercredi	1	2	3	4	5	6	7
Mercredi	X						X
Mercredi	8	9	10	11	12	13	14
Mercredi			X				
Mercredi	1	2	3	4	5	6	7
Mercredi						X	
Mercredi	8	9	10	11	12	13	14
Mercredi	1	2	3	4	5	6	7
Mercredi							
Mercredi	8	9	10	11	12	13	14
Mercredi	1	2	3	4	5	6	7
Mercredi							X
Mercredi	8	9	10	11	12	13	14
Mercredi	1	2	3	4	5	6	7
Mercredi							
Mercredi	8	9	10	11	12	13	14
Jeudi	1	2	3	4	5	6	7
Jeudi							
Jeudi	8	9	10	11	12	13	14
Jeudi			X				
Jeudi	1	2	3	4	5	6	7
Jeudi							
Jeudi	8	9	10	11	12	13	14
Jeudi	1	2	3	4	5	6	7
Jeudi			X				X
Jeudi	8	9	10	11	12	13	14
Jeudi	1	2	3	4	5	6	7
Jeudi							
Jeudi	8	9	10	11	12	13	14
Jeudi	1	2	3	4	5	6	7
Jeudi							X
Jeudi	8	9	10	11	12	13	14
Jeudi	1	2	3	4	5	6	7
Jeudi							
Jeudi	8	9	10	11	12	13	14
Vendredi	1	2	3	4	5	6	7
Vendredi							
Vendredi	8	9	10	11	12	13	14
Vendredi			X				
Vendredi	1	2	3	4	5	6	7
Vendredi							
Vendredi	8	9	10	11	12	13	14
Vendredi	1	2	3	4	5	6	7
Vendredi	X						X
Vendredi	8	9	10	11	12	13	14
Vendredi	1	2	3	4	5	6	7
Vendredi							
Vendredi	8	9	10	11	12	13	14
Vendredi	1	2	3	4	5	6	7
Vendredi							
Vendredi	8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 14, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
	Petits nids au chocolat	Carottes cascot	Betteraves Bio * vinaigrette à part	
Lundi de Pâques	Riz pilaf	Escalope de porc	Omelette au fromage	Menu
	Poisson d'avril	Petit pois	Salade	Des
	Terrine de poisson	Semoule au lait	Fromage	Enfants
			Fruit de saison * Bio	

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 15, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Céleri rémoulade	Salade de perles au fromage	Feuilleté au fromage	Concombre Bio * (vinaigrette à part)	Salade aux croûtons et fromage
Curry de pois chiches	Sauté de veau	Poulet rôti	Spaghetti	Poisson du jour
Boulgour	Carottes braisées	Haricot beurre	à la bolognaises	Céréales gourmandes
Emmental Bio *			Liegeois chocolat	
Yaourt aromatisé	Pomme Bio *	Compote		Coupe de fruits frais

	1	2	3	4	5	6	7
Céleri rémoulade							
Salade de perles au fromage	X		X				X
Feuilleté au fromage	X						X
Concombre Bio *	X						
Salade aux croûtons et fromage							X
Curry de pois chiches							X
Sauté de veau							
Poulet rôti							
Spaghetti	X						X
Poisson du jour				X			X
Boulgour	X						X
Carottes braisées							X
Haricot beurre							X
à la bolognaises							
Céréales gourmandes	X						X
Emmental Bio *							X
Pomme Bio *							
Liegeois chocolat							X
Yaourt aromatisé							X
Compote							
Coupe de fruits frais							

	8	9	10	11	12	13	14
Céleri rémoulade		X	X				
Salade de perles au fromage			X				
Feuilleté au fromage							
Concombre Bio *			X				
Salade aux croûtons et fromage			X				
Curry de pois chiches							
Sauté de veau							
Poulet rôti							
Spaghetti							
Poisson du jour							
Boulgour							
Carottes braisées							
Haricot beurre							
à la bolognaises							
Céréales gourmandes							
Emmental Bio *							
Pomme Bio *							
Liegeois chocolat							
Yaourt aromatisé							
Compote							
Coupe de fruits frais							

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 18, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
Pizza au chorizo	Carottes râpées * Vinaigrette à part		Concombre au yaourt Bio *	Salade mexicaine
Wing's de poulet	Tagliatelle	Fête du	Cari de poisson	Longe de porc
Fondu de courgettes	Bolognaises végétarienne	Travail	Riz créole	Jardinière de légumes
	Petit suisse aromatisé			Fromage
Cocktail de fruits au sirop			Donut	Banane Bio *

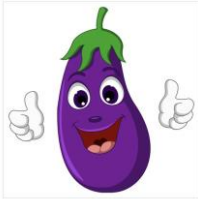
	1	2	3	4	5	6	7
Pizza au chorizo	X						X
Wing's de poulet							
Fondu de courgettes							
Cocktail de fruits au sirop							

	1	2	3	4	5	6	7
Carottes râpées *							
Tagliatelle	X						X
Bolognaises végétarienne							
Petit suisse aromatisé							X

	1	2	3	4	5	6	7
Fête du							
Travail							

	1	2	3	4	5	6	7
Concombre au yaourt Bio *							X
Cari de poisson				X			X
Riz créole	X						X
							X
Donut	X					X	X

	1	2	3	4	5	6	7
Salade mexicaine			X				
Longe de porc							
Jardinière de légumes							X
Fromage							X
Banane Bio *							



INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**

Cette semaine 19, le restaurant scolaire vous propose :

LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Charcuterie	Feuilleté au fromage			
Blanc de volaille	Rougail saucisse	Férié	Férié	
Brocolis	Riz pilaf	Victoire 1945	Ascension	
	Yaourt aromatisé			
Mousse au chocolat				

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.

3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

4) Poissons et produits à base de poissons.

5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).

8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

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 graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).

13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: France / Volaille: France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

*** "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"**