

RESTAURATION SCOLAIRE

ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

MENU DU 09 AU 20 MARS 2026

LUNDI 09 MARS

Riz bio au **surimi vinaigrette**

**Emincé de cuisse
de poulet**

jus

Duo de haricots verts et beurre



* **Camembert bio**



Orange

* Aide UE à destination des écoles

MARDI 10 MARS

Œuf mayonnaise

**Saucisse knax végétale
sauce tomate**

Frites



Entremet chocolat

JEUDI 12 MARS



* **Carottes râpées bio
vinaigrette à part**





**Sauté de porc Normand
sauce charcutière**

Riz basmati

Yaourt gélifié vanille caramel

* Aide UE à destination des écoles

VENDREDI 13 MARS

Velouté tomate vermicelles

Filet de poisson du marché

sauce crème bio



**Gratin de chou-fleur
bio et pommes de terre**

Compote de pêches



LUNDI 16 MARS

Macédoine mayonnaise

**Roti de dinde
sauce Curry**

Blé bio





Salade de fruits maison

MARDI 17 MARS

**Hachis parmentier végétal
(purée de pommes de terre,
lentilles bio, carottes bio)**



Salade verte vinaigrette

Beignet chocolat

JEUDI 19 MARS

**Saucisson à l'ail
beurre**

Nuggets de poisson

**Gratin de pommes de terre
et brocolis bio**





* **Kiwi vert bio
Français**



* Aide UE à destination des écoles

VENDREDI 20 MARS

**Salade de betteraves cuites
vinaigrette**

**Emincé de bœuf
Label Rouge**



Pâtes tortis



* **Yaourt bio nature
sucre à part**

* Aide UE à destination des écoles

Légende colorimétrique :

Légumes et fruits cuits, légumes et fruit frais. plat protidique (viande, œuf, poisson). produit laitiers. féculents. matière grasse (mayonnaise, friture).

Menu conforme à la circulaire n° 2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 04 Mai 2007 du GERM CN

Tous les produits servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes alimentaires majeurs : gluten, crustacés, œuf, poissons, arachides, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite en concentration de plus de mg/kg ou 10mg/l, lupin et mollusque. Les repas sont préparés à la cuisine centrale par le personnel municipal en privilégiant un maximum de produits frais et servis avec du pain fabriqué avec de la farine CRC (Culture Raisonnée Contrôlée). La programmation du menu peut subir des modifications suivant les cours, les arrivages et les livraisons.