

## MENU MARS 2025

Dates		lundi 10 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		mardi 11 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		jeudi 13 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		vendredi 14 mars 2025		SIQO		Allergenes									
C1		haricots mungo/maïs et dès de mimolette				S	LA	SU	M	C1		Chou blanc en vinaigrette et ciboulette				HVE	SU	M			C1		Panibun's au fromage			LA	G			C1		Betterave crue au dès de féta			BIO	SU	M	LA	
C2		Omelette				LA	O			C2		Lasagne au boeuf maison				LA	G				C2		Blanc de volaille à la crème			Label Rouge	LA	C			C2		Poisson bordelaise				G	P	
C3		Patatoes maison				HVE				C3		Camembert				AOC/AOP	LA				C3		Haricots verts et champignons			BIO				C3		Carotte persillées			BIO-HVE				
C4		Fruit*				BIO				C4		Cocktail de fruit								C4		Fruit *			BIO				C4		Bugnes				G	LA	O		
Dates		lundi 17 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		mardi 18 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		jeudi 20 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		vendredi 21 mars 2025		SIQO		Allergenes									
C1		Endive aux pommes				BIO-HVE	SU	M		C1		Salade de pâte aux olives				G	M	SU		C1		Terrine de poisson, mayonnaise			P	LA	SU	O	C1		Batavia et toast de chèvre au miel			BIO-HVE	LA	SU	M		
C2		Seitan bourguignon au bacon végétal				BIO	C	G		C2		Pavé de saumon				PECHE DURABLE	P	LA	G		C2		Blanquette de veau			Label Rouge/AOC/AOP	G	O			C2		Cordon bleu de dinde				G	LA	S
C3		Haricots blancs et petits légumes				IGP				C3		Fondue de poireaux à la Burrata				HVE	G	LA			C3		Riz aux lentilles corail			G			C3		Ratatouille maison			BIO					
C4		Yaourt nature*				BIO	LA			C4		Fruit *				BIO				C4		Fruit *			BIO				C4		Cône glacé				LA	G			
Dates		lundi 24 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		mardi 25 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		jeudi 27 mars 2025		SIQO		Allergenes		Dates		vendredi 28 mars 2025		SIQO		Allergenes									
C1		Salade composée de cuiditées					SU	M		C1		Salade coleslow				HVE	SU	M			C1		Moules marinières			BIO	M	LA	G		C1		Taboulé				G		
C2		Poulet au lait de coco et curry				Label Rouge	LA	G		C2		Oeufs durs					O	G	LA		C2		Frites						C2		Agneau à la crème d'ail				LA	C			
C3		Boulgour				BIO	G			C3		Epinards				BIO	O	G	LA		C3		St Moret			LA			C3		Purée de légume d'autrefois panais			HVE					
C4		Fruit*				BIO				C4		Muffin Myrtille maison					G	LA	O		C4		Yaourt*			BIO	LA			C4		Fruit*			BIO				

**Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO »)  
les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :**

A = Arachides	SU = Anhydride sulfureux
SE = Sésame	LA = Lait/produit laitier
P = Poissons	C = Céleri
MO = Mollusques	CR = Crustacés
M = Moutarde	SO = Soja
G = Gluten	F = Fruit à coque
LU = Lupin	O = Œufs

SIQO: Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité



Label Rouge



IGP



HVE



AOC/AOP



PECHE DURABLE



BIO



L'ensemble des viandes sont nées,élevées et abattu en France.

Agneau nées,élevées et abattu en Espagne \* Aides UE à destination des ecoles