

MENUS SCOLAIRES DU 4 MARS AU 15 MARS 2019

 lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Penne  sauce tomate</p> <p>Fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé avec semoule </p> <p>Cuisse de poulet miel et paprika</p> <p>Purée de fenouil</p> <p>Yaourt saveur vanille</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte </p> <p>Curry de poisson</p> <p>Boulgour </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Chili con carne </p> <p>Riz </p> <p>Saint-Paulin</p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Sauté de dinde sauce américaine</p> <p>Duo de haricots verts et haricots beurre </p> <p>Fromage en coque de cire</p> <p>Flan au caramel</p>
<p> Baguette viennoise </p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait </p>	<p> Petit beurre au chocolat</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Carré à la fraise</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Madeleine</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Quatre-quarts </p> <p>Compote de poire</p>
Menu Asiatique				
 lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
<p>Salade de haricots verts</p> <p>Raviolis aux légumes</p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Compote pomme poire </p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Sauté de bœuf aux champignons</p> <p>Carottes persillées </p> <p>Yaourt saveur framboise </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées à la vinaigrette </p> <p>Quiche au thon et mozzarella</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mâche</p> <p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Petits pois aux oignons </p> <p>Fromage à tartiner</p> <p>Choux à la crème</p>	<p> Nems aux légumes</p> <p>Emincé végétal asiatique</p> <p> Riz </p> <p>Yaourt au soja saveur fraise</p> <p>Compote pomme litchis</p>
<p> Baguette viennoise </p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Jus d'orange</p>	<p> Baguette aux fruits secs </p> <p>Confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Petit fourré cacao</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Baguette aux céréales </p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p>	<p> Baguette </p> <p>Miel</p> <p>Fruit de saison </p>

 Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique.

 Ce label est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

 La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Une copie de votre notification tarifaire établie par la Caisse des écoles pour l'année scolaire doit être remise à la directrice ou au directeur de l'école

