

Menus de MARS 2021

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale

Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes bovines certifiées d'origine française

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGalim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 01/03 au 05/03 : Accueil de loisirs					
	LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Entrée	Carottes râpées bio	Salade composée	Céleri mayonnaise	Betteraves bio	Toast camembert
Plat	Emincé de poulet	Sauté de porc	Poisson pané	Navarin d'agneau	Boulettes tomate soja
Légume	Spaghetti	Beignets de salsifis	Julienne de légumes	Chou-fleur	Semoule aux épices
Laitage	Fromage			Fromage	
Dessert	Fruit bio	Compote bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Yaourt n/s bio
Semaine du 08/03 au 12/03					
	LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
Entrée	Salade de pommes de terre et thon	Concombre à la crème	Feuilleté	Salade Russe	Salade de blé carnaval
Plat	Canard	Roulé végétal en sauce	Lasagne bio	Cordon bleu	Bœuf au paprika
Légume	Haricots plats	Riz aux petits légumes	Salade verte	Frites	Poêlée de légumes
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Fruit bio	Fromage blanc bio	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 15/03 au 19/03					
	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
Entrée	Salade Indienne	Salade composée	Rosette cornichon	Riz Niçois	Feuilleté au fromage
Plat	Porc sauce charcutière	Falafel végétal	Blanquette de veau	Poisson du jour	Sauté de bœuf
Légume	Carottes Vichy bio	Mélange de céréales	Pommes de terre vapeur	Brunoise de légumes	Haricots blancs
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit bio	Yaourt aux fruits bio	Fruit bio	Faisselle	Fruits au sirop
Semaine du 22/03 au 26/03					
	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
Entrée	Salade composée	Salade fromagère	Concombre	Carottes râpées	Betteraves
Plat	Pizza au fromage	Dinde sauce suprême	Paupiette de veau	Poisson du jour	Aiguillettes de poulet
Légume	Salade verte	Purée	Haricots verts	Riz aux légumes	Petits pois
Laitage			Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit bio	Pâtisserie	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Crème dessert bio
Semaine du 29/03 au 02/04					
	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	Céleri mayonnaise	Feuilleté au saumon	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Pâté et cornichons
Plat	Nuggets de blé	Sauté de porc charcutière	Rôti de bœuf	Poisson du jour	Tajine
Légume	Poêlée de légumes	Salsifis	Pommes noisettes	Julienne de légumes	Légumes couscous et semoule
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Yaourt n/s bio	Fruit bio	Compote bio	Fruit bio	Fruits au sirop

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles.

Pour les enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.