



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert



Les groupes
d'aliments :



Fruits et
légumes
crus/cuits



Viandes,
poissons
œufs



Céréales,
légumes
secs



Produits
laitiers



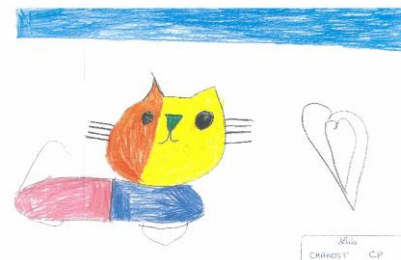
Produits
sucrés

AMBRE GENNETINES CM2

AMBRE GENNETINES : CM2



LUIS CHAROST CP



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert



Les groupes d'aliments :



SELEVANE ECOLE DOLTO 'DOMERAT)



MIRA CHAROST CP



Lundi

Friand fromage

Steak haché sauce tomate

Petits pois au jus

Tomme noire

Fruit

MENU AFRICAIN

Mardi

Salade Africaine (carotte, coco rapé, avocat)

Poulet Congolais

Riz

Camembert à la coupe

Gâteau banane pépites chocolat

Mercredi

Salade coleslaw

Rôti de dinde au jus

Boulgour

Vache Picon

Fruit

Jeudi

Œuf mayonnaise

Pizza végété

Salade verte

Fromage blanc

Liégeois chocolat

Vendredi

Carottes râpées

Poisson pané

Coquillettes

Petit moulé

Beignet aux pommes

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 13 Mars au 17 Mars 2023



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert



Les groupes
d'aliments :



Fruits et
légumes
crus/cuits



Viandes,
poissons
œufs



Céréales,
légumes
secs



Produits
laitiers



Produits
sucrés

YOAN



AEDAN



AEDAN ECOLE DOLTO

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 20 Mars au 24 Mars 2023



Semaine 13



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert



Les groupes
d'aliments :



AURELIE A FOURNIER



Lundi

Macédoine mayonnaise

Roti de porc au jus

Pommes risolées

Fromy

Yaourt aux fruits

Mardi

Salade de riz

Sauté de boeuf au jus

Carottes persillées

Brie à la coupe

Crème vanille

Mercredi

Salade verte + croutons

Chipolatas

Lentilles au jus

Edam

Fruit

Jeudi

Betteraves vinaigre

Omelette nature

Chou-fleur persillé

Fromage blanc

Fruit

Vendredi

Quiche Lorraine

Beignets de calamars

Torsades

Gouda

Moelleux chocolat

AURELIE A FOURNIER



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 27 Mars au 31 Mars 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi		
 Entrée	Thon mayonnaise	Carotte rapée 	H Verts vinaigrette	Céleri rémoulade	Friand à la viande		
Plat principal 	Raviolis (PU)	Œufs florentine 	Rôti de bœuf	Cordon bleu	Merlu sauce Espagnole		
 Légume Féculent			Coquillettes	Chou-fleur	Riz		
Produit laitier 	Chanteneige	Fromage blanc sucré 	Yaourt nature	Mimolette	Samos		
 Dessert	Fruit	Compote 	Fruit	Quatre quart du chef	Salade de fruits		
 Les groupes d'aliments :	 Fruits et légumes crus	 Fruits et légumes cuits	 Viandes, poissons œufs	 Céréales, légumes secs	 Matières grasses cachées	 Produits laitiers	 Produits sucrés



Les groupes d'aliments :

WILLIAM GENNETINES CM2

William Gennetines / CM2



ETHAN CE1 GENNETINES

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »