

Menus Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine Du 02 au 06 MARS	Lentilles BIO en salade Tagliatelles BIO sauce tomate cuisinée aux petits légumes Gruyère râpé Compote sans sucre ajouté	Salade Chinoise (sucrine ,carottes, mungo, cacahuète) Emincé de porc, oignon et caramel Riz cantonais veggie Beignets aux pommes	Salade verte Chipolatas Purée de p. de terre Crème dessert vanille	Pizza aux fromages Poisson blanc Gratin de chou Fruit de saison
Semaine Du 09 au 13 MARS	Salade H. vert et dès de fromage Quenelles BIO en sauce Flamby	Salade de pois chiches Escalope de dinde Poêlée de légumes Yaourt	Carottes râpées Dos de lieu sauce beurre blanc riz de Camargue compote sans sucre ajouté	Salade verte Carbonnade flamande Pâtes Fromage Fruit de saison
Semaine Du 16 au 20 MARS	Salade composée Steak haché Potatoes Sauce creamy deluxe Yaourt	Radis / beurre demi sel Blanquette de veau Riz de Camargue Fromage Fruit de saison	Salade verte Spaghetti Bolognaise de lentilles BIO Parmesan Fromage blanc	Chou blanc en vinaigrette Rôti de dindonneau Flageolet Fromage Compote sans sucre ajouté
Semaine Du 23 au 27 MARS	Œuf dur BIO à la fayonnaise Gnocchi BIO sauce fromagère Fruit de saison Biscuit	Salade composée Veau en sauce Boulgour Yaourt	Quiche lorraine Poisson du jour Petits pois / carottes Fruit de saison	Salade verte Tajine poulet / agneau Semoule Fromage Fruit de saison
Semaine Du 30 MARS au 03 AVRIL	Betteraves BIO / dès de fromages Poisson pané Epinard en béchamel Fruit de saison	Feuilleté au fromage Dalh de lentille corail et épinards Riz Camargue Crème dessert vanille	Sardinade Poulet tomate / chorizo Semoule Fromage Fruit	Salade verte Daube provençale Ebly Yaourt fermier



Restaurant scolaire Ecole de la Combe – Les Taillades

Informations importantes : Allergènes et modifications de menus :

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, les 14 allergènes majeurs réglementés présents dans les plats sont indiqués dans une liste consultable en cantine.

Attention aux traces éventuelles : malgré toutes les précautions prises, certains produits peuvent contenir des traces de ces 14 allergènes liées aux procédés de fabrication des fournisseurs.

Variabilité des menus : les menus et les informations sur les allergènes sont donnés à titre prévisionnel et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements, problèmes technique ou aléas du jour.