

Année scolaire 2020/2021 : Semaine n° 12 du 22 au 26 mars 2021



## Jeudi 25

### Repas ITALIEN

### Tartine à l'italienne

### Gnocchi de pomme de terre à la carbonara ou bolognaise

### Fromages au choix

### Tranche napolitaine

#### Groupes d'aliments

**Produits laitiers**

**Viande / poisson / œufs**

**Fruits et légumes crus**

**Fruits et légumes cuits**

**Céréales / féculents**

**Légumes secs**

**Dessert < 15 % MG et >20 g de glucides**

**Charcuterie / poisson**



Un plateau équilibré doit comporter un aliment de chaque couleur



Menus conformes aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du GEM- RCN (Groupe d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)  
Pain proposé à chaque repas

Le chef de cuisine  
P. Chachignon

L'infirmière  
A. Gouin

La gestionnaire  
C. Rouer

Le principal  
F. Gilet

Des modifications dans les menus peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement des marchandises. Merci de votre compréhension.

Lundi 22/03/21

Entrées

Broccolini 101  
Salade de pois chiches et haricots 104  
Pomelos

Plats principaux

Boeuf bourguignon<sup>11</sup>  
Filet de saumon sauce curry<sup>53</sup>

Accompagnements

Haricot beurre persillé<sup>79</sup>  
Poêlée brocoli-champignon

Produits laitiers

Pont l'evêque<sup>120</sup>  
Comté<sup>31</sup>  
Saint moret<sup>137</sup>

Desserts

Eclair chocolat (conso libre)<sup>48</sup>  
Tarte abricots<sup>156</sup>  
Mille feuilles<sup>92</sup>

Chachignon Pascal  
Chef de cuisine

Mardi 23/03/21

Entrées

Salade verte  
Salade verte  
Pomelos

Plats principaux

Quiche provençale<sup>128</sup>  
Quiche au fromage et aux poireaux<sup>127</sup>

Accompagnements

Féculents  
Féculents

Produits laitiers

Mini babybel<sup>95</sup>  
Camembert<sup>16</sup>  
Munster<sup>100</sup>

Desserts

Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison



Rouer Christelle gestionnaire

Vendredi 26/03/21

Entrées

Courgettes râpées fromage blanc<sup>35</sup>  
Coleslaw mimosas<sup>29</sup>  
Pomelos

Plats principaux

Poisson meunier<sup>118</sup>  
Blanquette de veau<sup>8</sup>

Accompagnements

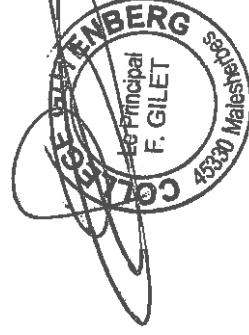
Blé<sup>10</sup>  
Riz

Produits laitiers

Saint albray<sup>135</sup>  
Saint nectaire<sup>138</sup>  
Mimolette<sup>93</sup>

Desserts

Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison  
Fruits divers de saison



Gilet Fabrice  
principal

### Liste des allergènes présents dans les menus de la semaine 3

<sup>8</sup>Blanquette de veau :

- Gluten
- Lait
- NC

<sup>14</sup>Camembert :

- Lait

<sup>35</sup>Courgettes râpées fromage blanc :

- Lait

<sup>79</sup>Haricot beurre persillé :

- Lait

<sup>95</sup>Mini babybel :

- Lait

<sup>120</sup>Pont l'évêque :

- Lait

<sup>132</sup>Saint albray :

- Lait

<sup>146</sup>Saucisson sec cornichon :

- Sulfite

<sup>109</sup>Ié :

- Gluten

<sup>28</sup>Coleslaw mirrosa :

- Moutarde
- NC
- Oeuf

<sup>48</sup>Eclair chocolat (cassis libre) :

- Gluten
- Lait
- Oeuf
- Soja

<sup>92</sup>Mille feuille :

- Gluten
- Lait

<sup>100</sup>Munster :

- Lait

<sup>127</sup>Quiche au fromage et aux poireaux :

- Lait
- Oeuf

<sup>137</sup>Saint moret :

- Lait

<sup>155</sup>Tarte abricots :

- Gluten
- Lait
- NC
- Oeuf

<sup>111</sup>Boeuf bourguignon :

- Gluten
- NC

<sup>31</sup>Comté :

- Lait

<sup>63</sup>Filet de saumon sauce curry :

- Lait
- NC
- Poisson

<sup>93</sup>Mimolette :

- Lait

<sup>116</sup>Poisson meunier :

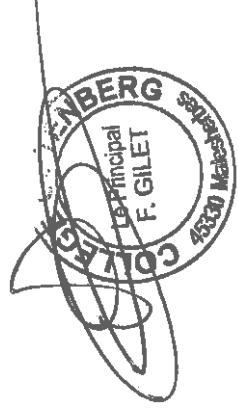
- Gluten
- Lait
- Oeuf
- Poisson

<sup>128</sup>Quiche provençale :

- Lait
- Oeuf

<sup>138</sup>Saint neaire :

- Lait



Chachignon Pascal  
Chef de cuisine

Rouer Christelle gestionnaire

Gillet Fabrice  
principal