

MENU DU MOIS DE MARS

LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
 Crudités M Lasagnes de bœuf LOG Yaourt nature bio L	Salade pomme de terre M Filet de colin à la tomate PMCL Gratin de légumes du potager L Tomme Catalane AOP L Fruit	Crudités M  Poulet rôti Frites Fromage blanc nature bio L	Pizza au fromage SSLOGC Œufs durs O Epinards L Glace L
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
Betteraves persillées M Sauté de dinde au Massalé L Polente Flan au caramel L	Crudités M Coquille à la crème de jambon de porc L G Comté AOP L Fruit	 Crudités M  Chili sin carne Brie de Meaux AOP L Fruit	Salade de brocolis M Blanquette de la mer PMCLGO Riz Lait fraise L
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
Tartine de beurre de sardine G L Dahl de lentilles Comté bio AOP L Fruit	Céleri rémoulade M Fritto Misto de la mer PMCLGO Haricots verts Emmental bio AOP L Fruit	Salade de pousses d'épinard aux noix MC Daube de bœuf Pâtes G Yaourt aromatisé L	Crudités M Hachis Parmentier L Mousse au chocolat LO

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal



Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.

- Œufs O	- Poissons P	- Fruits à coque C
- Lait L	- Graines de sésame S	- Céréales contenant du gluten G
- Crustacés C	- Soja S	- Céleri C
- Mollusques M	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) A	- Moutarde M
- Lupin L	- arachide A	



LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC
Appellation
D'origine
Contrôlée



AOP
Appellation
D'origine
Protégée



IGP
Indication
Géographique
Protégée



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Agriculture
Biologique



Label
Rouge