

<p>Lundi 01 mars 2021</p> <p>Coupelle de pâté Poulet rôti au jus Purée de patate douce Emmental</p>	<p>Mardi 02 mars 2021</p> <p>Boeuf sauce bolognaise Pâtes spaghetti au fromage Moelleux au chocolat Pomme golden</p>	<p>Lundi 15 mars 2021</p> <p>Côte de porc au jus Purée de christophine Emmental Pomme golden</p>	<p>Mardi 16 mars 2021</p> <p>Tomate farcie à la viande sauce tomate Riz créole Samos Mandarine </p>
<p>Jeudi 04 mars 2021</p> <p>Steak haché de veau au jus & pain hamburger Haricots verts & pomme-de-terre persillés Floup au lait Banane </p>	<p>Vendredi 05 mars 2021</p> <p>Pimentade de dorade Riz créole Yaourt velouté mangue Madeleine</p>	<p>Jeudi 18 mars 2021</p> <p>Émincé de poulet sauce forestière Carottes & pomme-de-terre Flan coco Maracuja </p>	<p>Vendredi 19 mars 2021</p> <p> Lasagne végétarienne : Légumes & pâtes (lasagne), égrené de soja Yaourt aromatisé goyave Banane </p>
<p>Lundi 08 mars 2021</p> <p>Paella au poulet Riz safrané aux petits légumes Beignet au chocolat Raisin rosé</p>	<p>Mardi 09 mars 2021</p> <p>Blanquette de veau Pâtes torti au fromage Flan caramel Compote de pomme</p>	<p>Lundi 22 mars 2021</p> <p>Poulet rôti au jus Purée de giraumon Flan vanille nappé caramel Pomme rouge</p>	<p>Mardi 23 mars 2021</p> <p> Bolognaise végétarienne : Légumes & boulettes de soja, pâtes (spaghetti) & fromage Édam Raisin rosé</p>
<p>Jeudi 11 mars 2021</p> <p>Coupelle de pâté Saucisses chipolata grillées Haricots blancs à la tomate Banane </p>	<p>Vendredi 12 mars 2021</p> <p>Nugget's de poulet & ketchup Petits pois Samos Mandarine </p>	<p>Jeudi 25 mars 2021</p> <p>Couscous de boulette d'agneau Légumes couscous & semoule Petit pot vanille/fraise Biscuit fourré au chocolat</p>	<p>Vendredi 26 mars 2021</p> <p>Pimentade de dorade Riz créole Yaourt nature sucré Compote de pomme</p>

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :

Circuit court : produit local

Agriculture biologique

Menu végétarien

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruits frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide

Le menu végétarien

La loi **EGalim** a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien une fois par semaine dans l'ensemble de la restauration scolaire à partir du 1er novembre 2019, dans le cadre d'une expérimentation de 2 ans.

Le but est de diversifier dans le plan alimentaire les protéines animales et les protéines végétales en encourageant la diversité des sources de protéines tout en satisfaisant les besoins nutritionnels.

Un repas végétarien est donc un repas sans viande ni poisson qui contient d'autres sources de protéines : **ovo** – **lacto** – **végétarien**.



Végétarien