

Menus du 26/02/2024 au 05/04/2024
Repas DEJEUNER

Menu conseillé par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de la Nutrition (GEMRCN)

Lundi 26 Février 2024			Mardi 27 Février 2024			Jeudi 29 Février 2024			Vendredi 1 Mars 2024		
			MENU A COMPOSANTE VEGE						MENU A COMPOSANTE VEGE		
1- ENTREES	B	CAROTTES RAPEES (4/1) AU CITRON	1- ENTREES		OEUF DUR BIO MIMOSA Oeufs, Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)	1- ENTREES	B	SALADE ABL MAIS	1- ENTREES	B	SALADE ABL AU CHEVRE CHAUD Graines de sésame, Lait, Oeufs, Soja
	B	POMELOS BIO		EHF	VELOUTE CAROTTES BIO Lait			PIZZA FROMAGE BIO Céréales contenant du gluten, Lait		B	CAROTTE TAPENADE (DUR) Poissons
	EHF	BETTERAVE DES AU MAIS	2- PLATS	D	PORC SAUCISSE DE TOULOUSE LOCAL	2- PLATS	E	POISSON PAVE COLIN MARINADE Poissons		A	SAUCISSON SEC LOCAL Lait
2- PLATS	E	POISSON FILET MEUNIERE Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs, Poissons		P	GRATIN POMME DE TERRE REBLOCHON Lait, Sulfite (> 10 ppm)		PPHF	PORC ESCALOPE LOCAL SCE MOUTARDE A L'ANCIENNE Moutarde, Lait, Sulfite (> 10 ppm), Céréales contenant du gluten	2- PLATS	Q	ASSIETTE ORIENTALE ET SA SEMOULE BIO (VEGE) Céleri, Céréales contenant du gluten
		BOEUF STEAK HACHE BIO	3- LEGUMES	I	LENTILLE DIJONNAISE BIO LOCALE UPC Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)	3- LEGUMES	H	EPINARD BIO A LA CREME Lait		PPHF	FILET DE POULET CREME TANDOORI Céleri, Lait
3- LEGUMES	H	PETIT POIS TRES FINS CAROTTES BIO (5/1)	4- FROMAGES	L	FROMAGE BLANC BIO (SEAU) Lait		H	CAROTTE BIO PERSILLEE FROMAGE CAMEMBERT BIO (COUPE) Lait	3- LEGUMES	I	PUREE DE POMME DE TERRE Lait
		FRITES BIO			YAOURT VANILLE ABL Lait	4- FROMAGES	J	FROMAGE MINI BABYBEL BIO IND Lait	4- FROMAGES	L	YAOURT A BOIRE FRAISE BIO Lait
4- FROMAGES	J	FROMAGE EDAM BIO IND Lait	5- DESSERTS	O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL		J			L	PETIT SUISSE BIO Lait
	J	FROMAGE VACHE QUI RIT BIO (IND) Lait		O	FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL	5- DESSERTS		GATEAU COCO BIO UPC Sulfite (> 10 ppm), Lait, Oeufs, Céréales contenant du gluten	5- DESSERTS	N/L	FLAN BIO VANILLE/CARAMEL Lait
5- DESSERTS		COMPOTE POMME/PECHE BIO (IND) / BISCUIT Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs					N	GATEAU BASQUE LOCAL Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs		N	CREME DESSERT ABL AU CHOCOLAT (SEAU) Lait
	N	POIRE WILLIAMS BIO AU MIEL ET AMANDES GRILLEES Fruits à coques									

Lundi 4 Mars 2024			Mardi 5 Mars 2024			Jeudi 7 Mars 2024			Vendredi 8 Mars 2024		
			MENU A COMPOSANTE VEGE								
1- ENTREES	B	ENDIVES AUX NOIX Fruits à coques	1- ENTREES	EHF	VELOUTE DE POTIRON MAISON Lait	1- ENTREES	B	SALADE ABL MOZZARELLA Lait	1- ENTREES	EHF	PIZZA AU FROMAGE Céréales contenant du gluten, Lait
	EHF	POIS CHICHE ABL VINAIGRETTE		B	SALADE ABL AU CHEVRE CHAUD Graines de sésame, Lait, Oeufs, Soja		EHF	VELOUTE DE LEGUMES LOCAL Céleri, Lait		B	SALADE VERTE ABL
	EHF	FEUILLETE AU FROMAGE Céréales contenant du gluten, Lait	2- PLATS	Q	FAJITAS VEGE BIO Céréales contenant du gluten, Lait			JAMBON CRU LOCAL	2- PLATS	E	DORADE SEBASTE SAUCE CITRON VERT Poissons, Céleri, Sulfite (> 10 ppm), Lait
2- PLATS	G/I	RAVILIS BOEUF BIO EMMENTAL RAPE Lait		F	BOEUF JEUNE BOVIN ABL A LA PROVENCALE Sulfite (> 10 ppm), Céleri	2- PLATS	E	POISSON PAVE COLIN MARINADE Poissons		G	ENCHILLADA AU POULET LOCAL (plat complet) Céréales contenant du gluten, Lait
		ESCALOPE DE VEAU BIO LOCALE SAUCE AU BLEU Lait	3- LEGUMES	I	BLE BIO AU BEURRE Lait, Céréales contenant du gluten		G/I	TORSADES ABL SCE BOLOGNAISE Céréales contenant du gluten	3- LEGUMES	I	RIZ PILAF BIO Lait
3- LEGUMES	H	HARICOTS VERTS BIO Lait	4- FROMAGES	J	FROMAGE CANTAL AOP (COUPE) Lait	3- LEGUMES	H	FONDUE DE POIREAUX PDT Lait	4- FROMAGES		FROMAGE OSSAU IRATY AOP COUPE Lait
4- FROMAGES		YAOURT FRAISE ABL (SEAU) Lait		K	FROMAGE BRIE DE MEAUX AOP (COUPE) Lait	4- FROMAGES	L	YAOURT ABL STRACCIATELLA Lait, Soja		J	FROMAGE GOUDA BIO IND Lait
	L	YAOURT NATURE BIO Lait	5- DESSERTS	DHF	MOUSSE CHOCOLAT BIO Lait			YAOURT CITRON BIO Lait	5- DESSERTS	O	KIWI LOCAL
5- DESSERTS	O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL			RIZ AU LAIT BIO (IND) Lait	5- DESSERTS	N	GATEAU MAISON A L'ANANAS Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten		O	DESSERT FRUIT Po DE SAISON ANNUEL 1
	O	FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL						CHOU A LA CREME Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs			

Lundi 11 Mars 2024			Mardi 12 Mars 2024			Jeudi 14 Mars 2024			Vendredi 15 Mars 2024		
MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU A COMPOSANTE VEGE					
1- ENTREES	B	POMELOS BIO	1- ENTREES	B	SALADE ABL LARDONS ET CROUTONS Céréales contenant du gluten	1- ENTREES	B	SALADE ABL MAIS	1- ENTREES	EHF	SOUPE CREOLE Céleri, Moutarde, Lait
		LENTILLES ABL VINAIGRETTE Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)		EHF	CAKE AUX OLIVES ET FROMAGE Sulfite (> 10 ppm), Lait, Oeufs, Céréales contenant du gluten		B	CAROTTES RAPEES BIO AU CITRON		A	ACCRAS DE MORUE ET CITRON Céréales contenant du gluten, Poissons
2- PLATS	A	BETTERAVE DES BIO	2- PLATS	Q	FALAFELS ET CEREALES SCE BLANCHE (VEGE) Céréales contenant du gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfite (> 10 ppm), Lait		EHF	POIS CHICHE ABL VINAIGRETTE		EHF	AVOCAT SAUCE COCKTAIL SURIMI/CREVETTE Crustacés, Moutarde, Oeufs, Sulfite (> 10 ppm), Céréales contenant du gluten, Poissons
	PPHF	POULET HAUT DE CUISSE LOCAL		PPHF	PORC SAUTE ABL AUX OLIVES Sulfite (> 10 ppm)	2- PLATS	R	OMELETTE BIO Oeufs	2- PLATS	D	ROUGAIL SAUCISSE (LOCAL)
3- LEGUMES	E	POISSON COLIN PAVE SCE SETOISE Poissons, Sulfite (> 10 ppm)	3- LEGUMES	H	CAROTTES LOCAL AU BEURRE PERSILLE Lait		P	LASAGNES CHEVRE EPINARD (VEGE) Lait, Céréales contenant du gluten		E	DORADE SEBASTE SCE CURRY Poissons, Lait, Sulfite (> 10 ppm), Céréales contenant du gluten, Crustacés
4- FROMAGES	I	PATES COQUILLAGE ABL Céréales contenant du gluten, Lait	4- FROMAGES	J	FROMAGE SAINT NECTAIRE AOP (COUPE) Lait	3- LEGUMES	I/C	POMME SAUTEE	3- LEGUMES	I	RIZ PILAF BIO Lait
	H	PETIT POIS CAROTTES BIO Lait		J	FROMAGE TOMME CATALANE AOP (COUPE) Lait	4- FROMAGES	L	YAOURT ABL NATURE (SEAU) Lait		H	PUREE DE POTIRON Lait
5- DESSERTS	J	FROMAGE GOUDA BIO IND Lait	5- DESSERTS	O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL		L	YAOURT ABRICOT ABL DUO LOZERE (IND) Lait	4- FROMAGES	L	YAOURT VANILLE BIO Lait
	J	FROMAGE EDAM BIO IND Lait		O	FRUIT HIVER BIO	5- DESSERTS	DHF	MOUSSE CHOCOLAT BIO Lait		L	FROMAGE BLANC BIO (SEAU) Lait
9- AUTRES		CREME DESSERT VANILLE ABL (SEAU) Lait						RIZ AU LAIT BIO (IND) Lait	5- DESSERTS	N	GATEAU BANANE CACAO BIO Céréales contenant du gluten, Lait, Soja, Oeufs
	N	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO Lait								M	TARTE NOIX DE COCO/ANANAS Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs

Lundi 18 Mars 2024			Mardi 19 Mars 2024			Jeudi 21 Mars 2024			Vendredi 22 Mars 2024		
MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU A COMPOSANTE VEGE					
1- ENTREES	EHF	PIZZA AU FROMAGE BIO Céréales contenant du gluten, Lait	1- ENTREES	B	ENDIVES AUX DES DE ROQUEFORT Lait	1- ENTREES	B	CAROTTES RAPEES BIO	1- ENTREES	B	SALADE ABL AU CHEVRE CHAUD Graines de sésame, Lait, Oeufs, Soja
	A	MACEDOINE MAYONNAISE Moutarde, Oeufs, Sulfite (> 10 ppm)		EHF	QUICHE LORRAINE Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs		B	SALADE VERTE ABL		EHF	SALADE DE PENNE BIO AUX CREVETTES ET SURIMI Crustacés, Moutarde, Oeufs, Sulfite (> 10 ppm), Céréales contenant du gluten, Poissons
2- PLATS	D	ESCALOPE DE PORC A GRILLER SAUCE CHARCUTIERE Moutarde, Sulfite (> 10 ppm), Céréales contenant du gluten			LENTILLES ABL VINAIGRETTE Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)		A	PATE CAMPAGNE LOCAL	2- PLATS	PPHF	FILET DE POULET LOCAL
	Q	BOLOGNAISE DE LENTILLES AUX PATES ABL (VEGE) Sulfite (> 10 ppm), Céréales contenant du gluten	2- PLATS	E	POISSON PAVE COLIN MARINADE Poissons	2- PLATS	PPHF	POISSON PAVE BORDELAISE Céréales contenant du gluten, Poissons		E	MOULES A LA CREME Mollusques, Sulfite (> 10 ppm), Lait, Céleri, Poissons
3- LEGUMES	H	HARICOTS VERTS BIO Lait		F	BOEUF BIO ESTOUFFADE PROVENCEALE Sulfite (> 10 ppm), Céleri		F	VEAU BLANQUETTE A L'ANCIENNE Lait	3- LEGUMES	I/C	FRITE
4- FROMAGES	J	FROMAGE EMMENTAL BIO IND Lait	3- LEGUMES	H	CHOUX FLEURS BIO EN GRATIN	3- LEGUMES		POELEE D'ORGE PERLE ET LEGUMES VERT Céréales contenant du gluten, Soja	4- FROMAGES		YAOURT VANILLE ABL (SEAU) Lait
	J	FROMAGE CAMEMBERT BIO (COUPE) Lait		I	RIZ PILAF BIO Lait		H	PRINTANIERE DE LEGUMES Lait		L	YAOURT ABRICOT ABL DUO LOZERE (IND) Lait
5- DESSERTS	O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL	4- FROMAGES	N	YAOURT FRAISE FERMIER BIO Lait	4- FROMAGES	J	FROMAGE MINI BABYBEL BIO IND Lait	5- DESSERTS	DHF	COMPOTE DE POMME FRAICHE UPC
	O	FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL		L	YAOURT ABL (SEAU) DUO LOZERE Lait		J	FROMAGE BLEU D'AUVERGNE AOP Lait		O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL
			5- DESSERTS	O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL	5- DESSERTS	N	CREPE AU SUCRE Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs			
				O	FRUIT HIVER BIO			GATEAU FACON D'AIGUES MORTES Lait, Oeufs, Céréales contenant du gluten			

Lundi 25 Mars 2024			Mardi 26 Mars 2024			Jeudi 28 Mars 2024			Vendredi 29 Mars 2024		
MENU ALLEMAND			MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU BRITANNIQUE			MENU ORIENTAL		
MENU ESPAGNOL			MENU BRITANNIQUE			MENU ORIENTAL					
1- ENTREES	B	SALADE ABL MAIS	1- ENTREES	EHF	GASPACHO Céréales contenant du gluten	1- ENTREES	B	AVOCAT	1- ENTREES		FALAFELS SCE BLANCHE Céréales contenant du gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfite (> 10 ppm), Lait
	A	BETTERAVE DES BIO		A	JAMBON CRU ET BEURRE Lait		B	SALADE COLESLAW Moutarde, Oeufs, Sulfite (> 10 ppm), Lait		B	CAROTTES RAPEES BIO
2- PLATS	D	PORC SAUCISSE TOULOUSE LOCAL SCE CURRY Sulfite (> 10 ppm), Lait		EHF	SALADE ABL AUX POIVRONS GRILLES	2- PLATS	E	FISH AND CHIPS SCE TARTARE - Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)		B	POMELOS BIO
	G	POULET ESCALOPE PANE Céréales contenant du gluten	2- PLATS	G/H	TORTILLA BIO (VEGE) Oeufs		F	IRISH CALF (VEAU ABL) Céréales contenant du gluten, Moutarde, Sulfite (> 10 ppm)	2- PLATS	D	MERGUEZ A GRILLER A LA SAUCE TOMATE
3- LEGUMES	H	PETIT POIS CAROTTES BIO Lait			PAELLA A/PORC Crustacés, Mollusques, Céleri	3- LEGUMES	I	TORSADES ABL AU BEURRE Céréales contenant du gluten, Lait		E	POISSON DORADE A LA MAROCAINE Poissons
	I	PUREE POMME DE TERRE BIO UPC Lait	5- DESSERTS	DHF	TARTE AU FLAN Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs	4- FROMAGES		YAOURT NATURE ABL (IND) Lait	3- LEGUMES		SEMOULE BIO Céréales contenant du gluten
4- FROMAGES	J	FROMAGE GOUDA BIO IND Lait		N	MADELEINE PUR BEURRE Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs		J	FROMAGE VACHE QUI RIT BIO (IND) Lait		H	POEELE LEGUMES TAJINE
		FROMAGE EMMENTAL BIO (COUPE) Lait				5- DESSERTS	N	IRISH LEMON CAKE Oeufs, Lait, Céréales contenant du gluten	4- FROMAGES	L	FROMAGE BLANC BIO (SEAU) Lait
5- DESSERTS	O	FRUIT HIVER BIO					N	TARTE AUX POMMES Céréales contenant du gluten, Lait	5- DESSERTS	O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL
	O	FRUIT 2 SAISON BIO ANNUEL									

Lundi 1 Avril 2024			Mardi 2 Avril 2024			Jeudi 4 Avril 2024			Vendredi 5 Avril 2024		
MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU A COMPOSANTE VEGE			MENU A COMPOSANTE VEGE		
1- ENTREES	EHF	OEUUF DUR BIO Oeufs	1- ENTREES	B	SALADE ABL AUX DES D'EMMENTAL Lait	1- ENTREES	B	SALADE ABL MAIS			
	EHF	JAMBON CUIT		B	CONCOMBRE FRAIS SCE RAITA Lait		B	RADIS BEURRE Lait			
2- PLATS	F	TAUREAU AOP DE CAMARGUE EN GARDIANNE Sulfite (> 10 ppm)	2- PLATS	E	POISSON PAVE DE COLIN SCE CURRY Lait, Sulfite (> 10 ppm), Céréales contenant du gluten, Crustacés, Poissons		EHF	PIZZA AU FROMAGE Céréales contenant du gluten, Lait			
	F	BOEUF ABL FACON GARDIANNE Sulfite (> 10 ppm)		PPHF	FILET DE POULET LOCAL	2- PLATS		RISOTTO D'ORGE ET LENTILLES Lait, Céréales contenant du gluten			
		POISSON COLIN (ALASKA) MEUNIERE Céréales contenant du gluten, Lait, Oeufs, Poissons	3- LEGUMES	H	FONDUE DE POIREAUX PDT Lait		D	PORC CHIPOLATAS LOCAL			
3- LEGUMES	I	RIZ DE CAMARGUE IGP Lait		H	PUREE DE CAROTTE UPC Lait	3- LEGUMES	I	COQUILLETTE ABL Lait, Céréales contenant du gluten			
4- FROMAGES	J	!!! NE PAS UTILISER FROMAGE SAINT PAULIN BIO (COUPE) Lait	4- FROMAGES	J	FROMAGE TOMME CATALANE AOP (COUPE) Lait	4- FROMAGES	L	YAOURT ABL (SEAU) DUO LOZERE Lait			
	J	FROMAGE BRIE BIO (COUPE) Lait		J	FROMAGE CANTAL AOP IND Lait		J	FROMAGE VACHE QUI RIT BIO (IND) Lait			
5- DESSERTS	O	FRUIT 1 SAISON BIO ANNUEL	5- DESSERTS		RIZ AU LAIT BIO (IND) Lait	5- DESSERTS	N	GLACE BARRE TWIX Arachides, Céréales contenant du gluten, Lait, Soja			
	O	FRUIT HIVER BIO		N	CREME DESSERT ABL AU CHOCOLAT (SEAU) Lait		N	GLACE BARRE SNICKERS Fruits à coques, Lait, Oeufs, Soja			