



RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

MENU NORMAL

MENU SANS VIANDE

		Orange	Yellow	Dark Blue	Light Blue	Grey	Purple	Green	Pink	Light Green	White	Yellow	Red	Dark Blue
LUNDI	SANS VIANDE tous les LUNDIS													
MARDI	Salami / Cornichon													
	Roll bacon poulet			T				T	T	T				
	Pâtes	X	T											
	Fromage coupe				X									
	Mirabelles au sirop													
JEUDI	Terrine forestière	T	X	X				T						
	Emincé de bœuf	X	X	X			X	X	X	X				
	Haricots beurre							T						
	Fromage coupe				X									
	Beignet	X	X	T			T	T						
VENDREDI	Carottes râpées	T	X	X	T	T	T	T	X	X	T	T		
	Filet de lieu pané	X	T	T	X	T	T	T	T	T				
	Torsades	X	X											
	Fromage coupe				X									
	Flan pâtissier	X	X	X			X	X						

		Orange	Yellow	Dark Blue	Light Blue	Grey	Purple	Green	Pink	Light Green	White	Yellow	Red	Dark Blue
Salade verte												X		
Crispy d'or emmental		X	X	X										
Poêlée de légumes		T	T	T	T	T					T	T		
Fromage coupe					X									
Fruit de saison														
Terrine de légumes			X	X							T			
Nuggets de poisson		X	T	T	X	T		T	T	T	T			
Pâtes		X	T											
Fromage coupe					X									
Mirabelles au sirop														
Crudité												X		
Calamars frits		X	T	T	X	T	X							
Haricots beurre											T			
Fromage coupe					X									
Beignet		X	X	T			T	T						
Carottes râpées		T	X	X	T	T	T	T	X	X	T	T		
Omelette			X	X										
Torsades		X	X											
Fromage coupe					X									
Flan pâtissier		X	X	X			X	X						

FAMILLE DE PRODUITS

	Légumes et fruits crus
	Légumes et fruits cuits
	Produits protidiques
	Féculents
	Produits laitiers

Validé par une diététicienne
du Club Nutriservices

CODIFICATION DES ALLERGENES (T = traces)

GLUTEN	SOJA
ŒUFS	FRUITS A COQUES
ARACHIDES	CELERI
LAIT	MOUTARDE
POISSONS	GRAINES DE SESAME
CRUSTACES	SULFITES
MOLLUSQUES	LUPIN