



**Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi**

Coupelle de pâté de volaille<sup>2</sup>  
Salade semoule, légumes et thon  
(pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)<sup>1+6+4</sup>  
Chips<sup>1</sup>  
Compote  
Biscuit<sup>3+9</sup>  
Goûter : biscuit<sup>3+9</sup>



MENU RESTAURATION MUNICIPALE



VBF = Viande Bovine Française  
VPF = Viande Porcine Française  
VF = Volaille du grand Sud Ouest  
PF = Poisson frais issu de la pêche Française  
AB = Agriculture Biologique  
BBC = Bleu Blanc Cœur  
IGP = Indication Géographique Protégée  
MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 04 AU 08 MARS 2019</b>				
<i>Potage en élémentaire : potage tomate-vermicelle<sup>1+6</sup></i>				
<b>04</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Salade verte et croustons <sup>1</sup> Nuggets végétaux <sup>3+9</sup> Poêlée maraichère <sup>6</sup> Fromage <sup>2</sup> Crème vanille <sup>2</sup> Goûter : pain <sup>1</sup> + confiture	<b>05</b> <b>PAIN BIO</b> Concombre vinaigrette <sup>6</sup> *Saucisse BBC <sup>10</sup> Lentilles paysanne <sup>9</sup> <b>Fromage Bio<sup>2</sup></b> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + barre de chocolat <sup>3+9</sup>	<b>06</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Coleslaw maison <sup>9+10</sup> Tortilla de pomme de terre maison <sup>13</sup> Salade de feuilles de chêne Fromage <sup>2</sup> Mousse au chocolat <sup>3+9</sup> Goûter : pain <sup>1</sup> + confiture	<b>07</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Salade d'endive, raisins et fromage <sup>2+6</sup> <b>Sauté de bœuf Bio sauce tomate<sup>6</sup></b> Pâtes gnocchi sarde à la tomate et olives <sup>1+6</sup> <b>Compote Bio</b> Merveilles <sup>3+9</sup> Goûter : pain <sup>1</sup> + fromage <sup>2</sup>	<b>08</b> <b>PAIN BIO</b> Macédoine de légumes maison <sup>7+10</sup> Poisson sauce vanille <sup>2</sup> Flan de brocolis <sup>5+13</sup> <b>Fromage Bio<sup>2</sup></b> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + pâte à tartiner <sup>3+9</sup>
<b>SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2019</b>				
<i>Potage en élémentaire : potage de légumes frais<sup>6</sup></i>				
<b>11</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Betterave vinaigrette <sup>6</sup> Escalope végétal <sup>3+9</sup> Petits pois beurre persillé <sup>2+6</sup> <b>Fromage Bio<sup>2</sup></b> <b>Compote Bio</b> Goûter : pain <sup>1</sup> + miel	<b>12</b> <b>PAIN BIO</b> Rillettes de thon et oreillons d'abricot <sup>2+11</sup> <b>Sauté de poulet Bio façon colombo<sup>2</sup></b> Carottes au bouillon <sup>2+6</sup> Yaourt sucré <sup>2</sup> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + confiture	<b>13</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Velouté de champignons <sup>2</sup> Burger de poisson <sup>3+9+11</sup> Salade verte  Riz au lait <sup>2</sup>  Goûter : pain <sup>1</sup> + confiture	<b>14</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Pâté de volaille <sup>13</sup> + cornichon Blanquette de veau du Gers <sup>2+6</sup> Riz de Camargue Yaourt <sup>2</sup> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + fromage <sup>2</sup>	<b>15</b> <b>PAIN BIO</b> Concombre et dès de fêta <sup>2+6</sup> Effloché de truite à la crème <sup>2+11</sup> <b>Semoule Bio<sup>1</sup></b> <b>Fromage Bio<sup>2</sup></b> Tarte aux pommes <sup>3+9</sup> Goûter : pain <sup>1</sup> + chocolat <sup>3+9</sup>
<b>SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2019</b>				
<i>Potage en élémentaire : potage tomate-vermicelle<sup>1+6</sup></i>				
<b>18</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Salade verte et maïs <sup>5</sup> Croustillant au fromage <sup>3+9</sup> Dès de légumes à la crème moutardée <sup>2+7</sup> Yaourt aromatisé <sup>2</sup> Biscuit <sup>3+9</sup> Goûter : pain <sup>1</sup> + fromage <sup>2</sup>		<b>20</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Salade Mechouia <sup>6</sup> Merguez et pilon de poulet <b>Semoule Bio et légumes à couscous maison<sup>1+6</sup></b> Fromage blanc avec du miel <sup>2</sup> Fruit Goûter : pain <sup>1</sup> + confiture	<b>21</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Carottes râpées <sup>6</sup> <b>*Sauté de porc Bio sauce Normande<sup>2+10</sup></b> Penne Bio au blé complet <sup>11</sup> <b>Yaourt aromatisé Bio<sup>2</sup></b> Biscuit <sup>3+9</sup> Goûter : pain <sup>1</sup> + crème de marron	<b>22</b> <b>PAIN BIO</b> <b>Oeuf Bio Mayonnaise<sup>10</sup></b> Poisson frais sauce citron <sup>2+11</sup> Purée de patate douce <sup>2+6</sup> Fromage <sup>2</sup> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + pâte à tartiner <sup>3+9</sup>
<b>SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2019</b>				
<i>Potage en élémentaire : potage de légumes frais<sup>6</sup></i>				
<b>25</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Betterave lanières <sup>6</sup> Ravioli au fromage sauce champignons <sup>9</sup>  Fromage blanc vanille <sup>2</sup> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + confiture <sup>3+9</sup>	<b>26</b> <b>PAIN BIO</b> Concombre vinaigrette <sup>6</sup> Emincé de dinde sauce tomate/barbecue <sup>6</sup> Haricot palette au beurre <sup>2+6</sup> Fromage <sup>2</sup> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + barre de chocolat <sup>3+9</sup>	<b>27</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Potage Dubarry <sup>2</sup> Omelette maison au comté <sup>13</sup> Ratatouille maison <sup>6</sup> Crème caramel <sup>2</sup> Salade de fruits maison Goûter : pain <sup>1</sup> + confiture	<b>28</b> <b>PAIN BBC AVEC DU LIN</b> Rillettes de surimi fruité <sup>2+11</sup> <b>*Rôti de porc Bio au bouillon<sup>6</sup></b> Haricots blancs à la tomate <sup>5</sup> Fromage <sup>2</sup> Fruit de saison Goûter : pain <sup>1</sup> + miel	<b>29</b> <b>PAIN BIO</b> Salade de chou rouge, dès de pomme et fromage <sup>2+6</sup> Poisson Croque Baby <sup>3+9+11</sup> Gratin d'épinards et pomme de terre <sup>1+2</sup> Compote Biscuit <sup>3+9</sup> Goûter : pain <sup>1</sup> + chocolat <sup>3+9</sup>

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

\* Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs<sup>10</sup>.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten	8	Soja
2	Lait	9	Gluten, œuf, lait
3	Fruits à coque	10	Œuf
4	Poisson	11	Poisson et crustacés
5	Lait, gluten et lupin	12	Soja, céleri
6	Céleri, lupin	13	Œuf et lait
7	Moutarde	14	Lait, moutarde