

# MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 03 mars au 14 mars 2025



## Liste des allergènes alimentaire

1 Œufs	2 Anhydrique sulfureux (E220)	3 Moutarde	4 Soja	5 Lait
6 Celeri	7 Céréale	8 Arachide	9 Sésame	10 Fruit à coque
11 Poisson	12 Crustacé	13 Mollusque	14 Lupin	

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03/03 au 07/03	Carottes râpées(2.3) Saucisses et lentilles Fromage(5) Pommes	Salade de cervelas(1.2.3) Poulet rôti Haricots verts Fromage(5) Gâteau au chocolat (1.5.7)	Houmous de betteraves Gratin de pommes de terre(5) Salade verte(2.3) Yaourt nature(5)	Potage de légumes Paupiette de veau(5) Pâtes(7) Fromage(5) Ananas	Taboulé(7) Filet de colin meunière(7.11) Brocolis Fromage(5) Banane
	Salade de perles au surimi(1.2.3.7.11) Escalope de dinde à la crème(5) Poêlée de légumes Fromage(5) Orange	Radis beurre Bœuf bourguignon Riz Crème à la vanille(5) Biscuit sec(7)	Bouillon au vermicelle(7) Nuggets de volaille(7) Purée de carottes(5) Fromage(5) Poire	Macédoine de légumes(1.2.3) Flamenkuche végé(5.7) Salade verte(2.3) Fromage(5) Beignet à la framboise	Feuilleté au comté(5.7) Dos de lieu noir sauce au beurre blanc(11) Choux-fleurs Fromage(5) Compote de pommes

### Les différents labels present dans nos menus

- AB = Agriculture Biologique
- BIO = Issue de l'agriculture biologique
- IGP = Indication géographique protégée
- AOP = Appellation d'origine protégée
- = Menu végétarien
- = Label rouge
- = Produit laitier de la ferme de Villeménard (Vignoux-sur-Barangeon)
- = Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale
- = Produit issu d'une production local
- = Produit de la mer issu d'une pêche durable

### L'origine de nos viandes

- viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.
- viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement