

École Maternelle Jean MOULIN

Centre de loisirs

Menus semaine 10

Du 02 mars au 06 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Taboulé à l'orientale ¹	Iceberg aux croutons ¹⁻⁵⁻¹²	Jambon beurre ²	Salade de concombre feta ²⁻⁵⁻¹²	Betteraves rouges & sauce salade ⁵⁻¹²	
Cordon bleu ¹⁻² Brocolis aux lardons	Rissolette de porc ¹⁻⁹ Potatoes	Filet de poulet au thym ³ Petits pois cuisinés	Macaronis à la carbonara ¹⁻²	Merlu façon blanquette ²⁻⁴⁻⁵ Riz	
Comté ²	Saint moret ²	Camembert ²	Mimolette ²	Yaourt nature sucré ²	
Flan au chocolat ²	Compote à la poire	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Carottes râpées ¹²	Salade de tomates & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Salade armoricaine ⁵⁻¹²	Salade verte & maïs ⁵⁻¹²	Salade de cœur de palmier ⁵⁻¹²	
Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Ebly à la tomate ¹	Noix de joue de porc ²⁻³⁻⁵ Haricots verts	Steak haché de bœuf Tortis 3 couleurs ¹⁻²	Pilon de poulet grillé ¹⁰ Gratin de chou-fleur ¹⁻²	Bâtonnet de poisson pané ¹⁻⁴ Frites	
Cantal ²	Fromage frais ²	Bonbel ²	Samos ²	Fromage blanc ²	
Compote multi fruits	Muffin aux pépites de chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁹	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

Menus semaine 12

Du 16 mars au 20 mars 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Salade de pommes de terre ³⁻¹²	Tomates cerises & billes de mozzarella ²	Feuilleté à l'emmental ¹⁻²	Rondelles de radis ⁵⁻¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹²	
Omelette au fromage ²⁻³ Petits pois carotte	Boulettes d'agneau à la provençale ¹⁻³⁻⁹ Semoule Bio ¹	Sauté de bœuf ¹⁻⁵ Pommes vapeur	Jambon braisé ²⁻³⁻⁵ Purée de potiron ²	Tortis au saumon ¹⁻²⁻⁴	
Chanteneige ²	Edam ²	Vache qui rit ²	Saint paulin ²	Yaourt aux fruits rouges ²	
Fruit Bio	Fruits au sirop léger	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Rosette & beurre ²⁻⁹	Salade de haricots verts & œuf dur ³⁻⁵⁻¹²	Taboulé à l'orientale ¹	Salade catalane ³⁻⁵⁻¹²	Quiche lorraine ¹⁻²⁻³	
Rôti de veau au jus ¹⁻³ Garniture de légumes	Tortelloni tomate mozzarella Bio ¹⁻²⁻³	Dinde à la basquaise Poêlée lyonnaise	Rougail de saucisse Pommes de terre rôties	Filet de colin meunière ¹⁻⁴ Purée de courgettes ²	
Port salut ²	St moret ²	Leerdammer ²	Kiri ²	Yaourt à la grecque ²	
Crème caramel ²	Fruit Bio	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Œuf dur mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Betteraves ciboulette ⁵⁻¹²	Salade thon pommes de terre ³⁻⁴⁻¹²	Salade de tomate & maïs ⁵⁻¹²	Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	
Ailes de poulet saveur barbecue Petits pois à la paysanne ²	Bœuf forestier ¹⁻⁵ Gnocchis gratinés ¹⁻²	Chipolata Haricots verts persillés	Hachis parmentier végétarien ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Cabillaud au citron ²⁻⁴ Röstis de légumes	
Babybel ²	Camembert ²	Comté ²	Gouda ²	Petit suisse ²	
Fruit Bio	Fruit de saison	Poire au chocolat ²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

*Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au Mas de L'Ille le jour du menu