

École Primaire 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	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire 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 Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	Salade de tomates & ½ œuf dur ³⁻⁵⁻¹² Ou Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	Salade armoricaine ⁵⁻¹²	Salade verte & maïs ⁵⁻¹² Ou ½ pomelos & sucre	Salade de cœur de palmier ⁵⁻¹² Ou Tarte aux poireaux ¹⁻²⁻³	
Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Ebly à la tomate ¹ Ou Poêlée camarguaise	Noix de joue de porc ²⁻³⁻⁵ Haricots verts Ou Colin bordelaise ¹⁻⁴ Carottes à la crème ²	Steak haché de bœuf Tortis 3 couleurs ¹⁻²	Cuisse de poulet grillée ¹⁰ Gratin de chou-fleur ¹⁻² Ou Poêlée champêtre	Moule à la marinière ²⁻⁴⁻⁵⁻⁸ Ou Bâtonnet de poisson pané ¹⁻⁴ Frites	
Cantal ²	Fromage frais ²	Bonbel ²	Samos ²	Fromage blanc ²	
Compote multi fruits Ou Fruit de saison	Muffin aux pépites de chocolat ¹⁻²⁻³⁻⁹	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

**Selon réglementation INCO (1169/2011)*

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire 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
Salade de pommes de terre ³⁻¹² Ou Salade de mini farfalles ¹⁻²⁻³⁻¹²	Tomates cerises & billes de mozzarella ² Ou Salade grecque ²⁻¹²	Feuilleté à l'emmental ¹⁻²	Radis au beurre ² Ou Salade d'endives au fromage ²⁻⁵⁻¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹² Ou Potage ²⁻¹⁰	
Omelette au fromage ²⁻³ Petits pois carotte Ou Garniture de légumes	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 Ou Aiguillettes de poulet à la crème ²⁻⁵ Poêlée rustique	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 Ou Oreillons de pêche	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

**Selon réglementation INCO (1169/2011)*

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire 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 Ou Pâté de campagne ³	Salade de haricots verts & œuf dur ³⁻⁵⁻¹² Ou Potage ²⁻¹⁰	Taboulé à l'orientale ¹	Salade catalane ³⁻⁵⁻¹² Ou Salade de mâche au comté ²⁻⁵⁻¹²	Quiche lorraine ¹⁻²⁻³ Ou Feuilleté hot dog ¹⁻²	
Rôti de veau au jus ¹⁻³ Garniture de légumes Ou Filet de hoki persillé ⁴ Poêlée du marché	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 Ou Haché de poulet ⁹ Flageolets cuisinés	
Port salut ²	St moret ²	Leerdammer ²	Kiri ²	Yaourt à la grecque ²	
Crème caramel ² Ou Crème à la vanille ²	Fruit Bio	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire 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 Ou Surimi mayonnaise ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻¹²	Betteraves ciboulette ⁵⁻¹² Ou Salade coleslaw ³⁻¹²	Salade thon pommes de terre ³⁻⁴⁻¹²	Salade de tomate & maïs ⁵⁻¹² Ou Concombre à la crème ²⁻³⁻¹²	Pâté en croute ¹⁻²⁻³⁻¹⁰ Ou Pamplemousse & sucre	
Ailes de poulet saveur barbecue Petits pois à la paysanne ² Ou Ratatouille	Bœuf forestier ¹⁻⁵ Ou Saumon au citron ⁴ Gnocchis gratinés ¹⁻²	Chipolata Haricots verts persillés	Hachis parmentier végétarien ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Cabillaud au citron ²⁻⁴ Ou Rôti de dinde ³ 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	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

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

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu