

**MENUS ALLERGENES - MARS 2026**

**VACANCES SCOLAIRES**

	Lundi 2 mars 2026	ALLERGENES	Mardi 3 mars 2026	ALLERGENES	Mercredi 4 mars 2026	ALLERGENES	Jeudi 5 mars 2026	ALLERGENES	Vendredi 6 mars 2026	ALLERGENES
Entrée					Carottes râpées maison	moutarde, sulfites				
Plat protidique	Poulet rôti et mayonnaise	œuf, moutarde, sulfites	Effiloché de pintade	/	Risotto aux champignons maison	gluten, lait, céleri	Tortilla pommes de terre	œuf, lait	Poisson pané sauce tartare	poisson, gluten, œuf, moutarde
Garniture	Riz	/	Pommes de terre et courgettes à la provençale	/					Pêlée du chef	céleri
Produit laitier	Crème dessert au chocolat	lait	Petit-suisse nature	lait	St Nectaire AOP	lait	Fromage blanc nature	lait	Ortolan	lait
Dessert	Fruit de saison	/	Tresse aux pommes	gluten, lait, œuf	Fruit de saison	/	Brownie maison	lait, gluten, œuf	Compote de pommes maison	/
Goûter écoles	Moelleux chocolat - Jus de fruits	gluten, œuf, lait	Maxi galette au beurre - lait nature	gluten, œuf, lait	Brownie aux pépites de chocolat - Jus de fruits	gluten, œuf, fruits à coque	Madeleine aux œufs - Lait fraise	gluten, œuf, lait	Sablés au beurre - Lait vanille	gluten, lait
	Lundi 9 mars 2026	ALLERGENES	Mardi 10 mars 2026	ALLERGENES	Mercredi 11 mars 2026	ALLERGENES	Jeudi 12 mars 2026	ALLERGENES	Vendredi 13 mars 2026	ALLERGENES
Entrée	Salade verte vinaigrette	moutarde, sulfites	Tartinable végétal betterave	sésame, sulfites			Carottes râpées vinaigrette	moutarde, sulfites		
Plat protidique	Pennes brocoli et cheddar maison	gluten, lait, céleri	Émincé de dinde LR sauce basquaise	gluten	Pizza au fromage	gluten, lait	Écoles : Chili végétarien maison Collèges : Pizza au fromage	gluten / gluten et lait	Poisson frais du jour sauce beurre blanc	poisson, lait, gluten
Alt végétarienne	/		Boulettes de jacquier sauce basquaise	gluten	/				/	
Garniture			Boullghour	gluten	Salade verte	moutarde, sulfites	Écoles : Riz	/	Pommes de terre et haricots verts	/
Produit laitier	Fromage blanc vrac et miel	lait	St Nectaire AOP	lait	Yaourt nature	lait	Carré du Perche	lait	Yaourt nature	lait
Dessert	Fruit de saison	/	Fruit de saison	/	Compote de fruits maison	/	Purée de pomme fraise en poche	/	Tarte aux pommes	gluten, lait
Goûter écoles	Baguette et confiture d'abricot - Compote	gluten	Baguette et chocolat - Fruit de saison	gluten	Baguette et confiture de fraise - Compote	gluten	Baguette viennoise chocolat - Lait	gluten, lait, œuf	Baguette et fromage - Fruit de saison	gluten, lait
	Lundi 16 mars 2026	ALLERGENES	Mardi 17 mars 2026	ALLERGENES	Mercredi 18 mars 2026	ALLERGENES	Jeudi 19 mars 2026	ALLERGENES	Vendredi 20 mars 2026	ALLERGENES
Entrée	Velouté de butternut	gluten, lait	Œufs durs mayonnaise maison	gluten, œuf, moutarde	/		Carottes râpées vinaigrette	moutarde, sulfites	Salade verte et pois chiches	moutarde, sulfites
Plat protidique	Paella végétarienne maison	gluten, céleri			Émincé de Jeune bovin sauce curry	gluten, lait	Poule rôtie LR sauce au jus	gluten	Poisson pané sauce tartare	poisson, gluten, œuf, moutarde
Alt végétarienne	/		Gratin de gnocchis sauce tomate	gluten, lait	Boulettes lentilles et patate douce sauce curry	gluten, lait	Pavé blé cantal AOP	gluten, lait	/	
Garniture	Riz	/			Petits pois	/	Purée de pommes de terre	lait	Pommes de terre pop's	/
Produit laitier	Yaourt nature	lait	Yaourt nature en poche	lait	Ortolan bio	lait	Crème dessert au chocolat	lait	Fromage blanc vrac	lait
Dessert	Compote	/	Fruit de saison	/	Compote de fruits maison	/	Fruit de saison	/	Brownie maison	lait, gluten, œuf
Goûter écoles	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	gluten	Baguette et fromage - Compote	gluten, lait	Baguette viennoise au chocolat - Lait	gluten, lait	Baguette et chocolat - Compote	gluten	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison	gluten
	Lundi 23 mars 2026	ALLERGENES	Mardi 24 mars 2026	ALLERGENES	Mercredi 25 mars 2026	ALLERGENES	Jeudi 26 mars 2026	ALLERGENES	Vendredi 27 mars 2026	ALLERGENES
Entrée	/		Salade de pommes de terre vinaigrette maison	moutarde, sulfites	/		Salade de lentilles	moutarde, sulfites	Salade verte	moutarde, sulfites
Plat protidique	Merguez	/	Sauté de poulet LR sauce panaise	gluten, céleri	Œufs brouillés maison	œuf, lait	Poisson frais du jour sauce citron	poisson, gluten	Raclette	lait
Alt végétarienne	bolognaise végétarienne Fayo	gluten	Lentilles sauce panaise maison	gluten	/		/		/	
Garniture	Pâtes à la tomate	gluten	Duo de carottes en poivronnade au thym et miel	céleri	Orge sauce tomate	gluten	Lingots de polenta	gluten	Charcuterie végétarienne (tranches haricots blancs et lentilles corail) et pommes de terre	œuf, céleri
Produit laitier	Ortolan bio	lait	Yaourt en poche	lait	Yaourt nature	lait	Cantal AOP	lait	Yaourt framboise	lait
Dessert	Fromage blanc	lait	Cookie nature	gluten, œuf	Fruit de saison	/	Dessert façon crumble maison	gluten, lait, œuf	Fruit de saison	/
Goûter écoles	Baguette viennoise au chocolat - Fruit de saison	gluten, œuf	Baguette et fromage - Compote	gluten, lait	Baguette et confiture d'abricot - Lait	gluten, lait	Baguette et chocolat - Fruit de saison	gluten	Baguette et confiture de fraise - Compote	gluten
	Lundi 30 mars 2026	ALLERGENES	Mardi 31 mars 2026	ALLERGENES	Mercredi 1 avril 2026	ALLERGENES	Jeudi 2 avril 2026	ALLERGENES	Vendredi 3 avril 2026	ALLERGENES
Entrée	Salade verte et maïs	moutarde, sulfites			Poisson pané	poisson, gluten	Coleslaw	moutarde, sulfites	Velouté de carottes et pommes de terre	lait
Plat protidique	Galette œuf fromage	gluten, lait, œuf	Bouchées marocaines et houmous de pois chiche	sésame	+ Potatoes et sauce tartare	œuf, moutarde	Sauté de jeune bovin et sauce tajine	gluten, céleri	Poulet rôti LR sauce ketchup maison	sulfites
Alt végétarienne			/				Bouchées marocaines & houmous	sésame	Nuggets de blé et sauce keetchup maison	gluten, sulfites
Garniture			Pommes de terre et carottes persillés	/	Yaourt grec vrac	lait	Semoule	gluten	Duo de haricots verts et beurre persillés	/
Produit laitier	Yaourt nature	lait	Cantal AOP	lait			Emmental	lait	Yaourt nature	lait
Dessert	Fondant au chocolat	soja, œuf, lait	Purée pomme citron en poche	/	Salade de fruits maison	/	Compote de fruits maison	/	Fruit de saison	/
Goûter écoles	Baguette et confiture de fraise - Fruit de saison	gluten	Baguette et chocolat - Lait	gluten, lait	Baguette viennoise au chocolat - Compote	gluten, œuf	Baguette et confiture d'abricot - Fruit de saison	gluten	Baguette et fromage - Fruit de saison	gluten, lait

D'après le règlement INCO sur l'information du consommateur sur les produits alimentaires, qui découle du Règlement n°1169/2011 et du décret n° 2015-447, il est obligatoire de présenter clairement les allergènes sur les menus en restauration collective. La liste des **14 allergènes** à déclaration obligatoire (ADO) est la suivante :



**Crustacés**  
**Œufs**  
**Lupin**



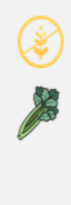
**Mollusques**  
**Poisson**  
**Soja**



**Lait**  
**Fruits à coque**  
**Arachides**



**Moutarde**  
**Sulfites**  
**Sésame**



**Gluten**  
**Céleri**