FR

17 434 015

CE

VILLE DE SURGERES

MENU MARS 2024

Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Consultation des menus sur le site internet de la Ville :

www.ville-surgeres.fr rubrique jeunesse restauration scolaire et sur le portail famille du logiciel cantine

Lundi 4 mars Salade d'endives **BIO** [10 12] Tortilla Pomme de terre/oignons [3] Salade verte (**HVE**) [10 12] Camembert **AOC** [7] Banane **BIO**	**Mardi 5 mars** Taboulé [1] Poisson du jour à la fondue de poireaux [4 7 12] Poêlée de légumes **BIO** [7] Yaourt aromatisé **BIO** et LOCAL [7]	**Jeudi 7 mars** Betteraves **BIO** vinaigrette [10 12] Saucisses **BIO** (**VF**) Haricots blancs **BIO**/LOCAL [7] Emmental [7] Orange (**HVE**)	**Vendredi 8 mars** Salade Nantaise aux noix [10 12 8] Tartiflette maison [7 12] Duo de batavia et feuille de chêne rouge (**HVE**) [10 12] Poire **BIO**
Lundi 11mars Salade verte ½ œuf dur/mimolette [7 3 10 12] Tajine de légumes aux fruits secs [8] Cantal **AOP** [7] Kiwi jaune (**HVE**)	**Mardi 12 mars** Salade de pomme de terre aux câpres [10 12] Sauté de veau (**VBF**) à la Normande [12 7] Carottes **BIO** au cumin [7] Babybel 7 Pomme Gala (**HVE**)	**Jeudi 14 mars** Repas à thème Italie Salade tricolore [10 12 7] PIZZA Maison [1 7] Panacotta et son coulis de fruits rouges [7]	**Vendredi 15 mars** Céleri **BIO** Rémoulade 3 10 12 9 Pavé de poisson à la Bordelaise (**MSC**) [1 4] Ratatouille **BIO** Riz au lait [7]
Lundi 18 mars Radis/beurre [7] Brochette de dinde à la Provençale (**VF**) Petits pois maison [7] Yaourt local **BIO** [7]	**Mardi 19 mars** Segments de pamplemousse Lasagnes Ricotta Épinards [1 7] Salade verte (**HVE**) [10 12] Kiri [7] Poire **BIO**	**Jeudi 21 mars** Duo de maïs et carottes râpées **BIO** [10 12] Fusillis BIO Bolognaise végétale [9 12 1] Crème au chocolat local et **BIO** [7]	**Vendredi 22 mars** Salade façon Piémontaise [10 12 3] Dos de Cabillaud (**MSC**) à la crème de poivrons [7 12] Poêlée de légumes **BIO** [7] Banane **BIO**
Lundi 25 mars Salade verte Lardons et croutons [10 12 1] Haut de cuisse de poulet (**VF**) Purée de pomme de terre [7] Compote de pomme **BIO**	**Mardi 26 mars** Chou-Fleur **BIO** sauce Cocktail [10 12 3] Riz et haricots rouges aux Épices Vache qui rit [7] Pomme Golden **BIO**	**Jeudi 28 mars** Salade de chou blanc **BIO** et Emmental [10 12 7] Couscous garni [9] Semoule **BIO** Éclair au chocolat [7 3 1]	**Vendredi 29 mars** Jambon blanc **LABEL ROUGE**/ beurre [7] Poisson du jour Meunière (**MSC**) [1 4] Épinards à la crème [7] Crème dessert/Biscuit **BIO** [1 3 7]

Allergènes

1. gluten
2. crustacés
3. œufs
4. poissons
5. arachides
6. soja
7. lait
8. fruits à coques
9. céleri
10. moutarde
11. graines de sésame
12. anhydride sulfureux et sulfites
13. lupin
14. mollusques

Les viandes bovines, porcines ainsi que les volailles sont d'origine France. Le pain est issu de l'agriculture biologique.

Les menus sont établis dans le respect du plan alimentaire.

Si vous avez la moindre question sur les composantes des menus, vous pouvez contacter la cuisine centrale au 05.46.07.12.95.