

Menus du mois de

mars 2024



Mars

École de

Salleboeuf



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>	Rentrée		Repas végétarien		
Semaine du		Tartine de fromage		Feuilleté au fromage	Salade verte aux croûtons et dés fromage
4/3	Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Filet de lieu à l'Américaine	Sauté de veau
au	Pâtes	Salade		Gratin de choux fleur	Carottes
8/3	Fromage				
10	Crème dessert	*Fruit frais de saison		*Fruit frais de saison	Gâteau maison
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				
Semaine du	Velouté de légumes	Taboulé			Carottes râpées sauce légère
11/3	Volaille rôtie	Poisson meunière		Parmentier de légumes	Émincée de bœuf
au	Frites	Haricots verts			Écrasé de brocolis
15/3		Yaourt		Fromage	
11	Fruits frais de saison			Fruits frais de saison	Gâteau d'anniversaire
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				Menu du Printemps
Semaine du	Salade de choux rouge	Salade de céleri et pommes			Salade de printemps
18/3	Dalh de lentilles à l'indienne	Rôtie de veau		Poisson	Émincée de porc au miel
au	Riz	Épinard Béchamel		Pommes vapeur	Printanière de légumes
22/3				Fromage	
12	Fruits frais de saison	Semoule au lait		Fruits frais de saison	Gâteau roulé aux fruits rouges
Goûter					
<i>spécification</i>	Repas végétarien				
Semaine du		Bruschetta		Duo de crudités et vinaigrette	Crêpes au fromage
25/3	Lasagnes végétariennes	Échine de porc confite		Daube de bœuf provençale	Colin au beurre blanc
au	-	Carottes au jus		Coquillettes	Haricots beurre
29/3	Fromage			Yaourt	
13	Fruits frais de saison	Biscuit			Fruits frais de saison
Goûter					





Mars

École de

Salleboeuf

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 4 mars	mardi 5 mars	mercredi 6 mars	jeudi 7 mars	vendredi 8 mars
Rentrée	Repas végétarien			
	Tartine de fromage		Feuilleté au fromage	Salade verte aux croûtons et dés fromage
				
Boulette de bœuf à la tomate	Omelette		Filet de lieu à l'Américaine	Sauté de veau
				
Pâtes	Salade		Gratin de chou fleur	Carottes
			 	 
Fromage				
				
Crème dessert	*Fruit frais de saison		*Fruit frais de saison	Gâteau maison
				



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de bœuf
D'origine françaiseProduit frais,
Local et de saisonAppellation d'Origine
ProtégéeAppellation d'origine
contrôléeSpécialité Traditionnelle
Garantie

Label rouge

Indication géographique
protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Mars

École de

Salleboeuf






Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Velouté de légumes  	Taboulé 		Repas végétarien	Carottes râpées sauce légère  
Volaille rôtie 	Poisson meunière		Parmentier de légumes  	Émincée de bœuf 
Frites	Haricots verts  			Écrasé de brocolis  
	Yaourt 		Fromage 	
Fruits frais de saison 			Fruits frais de saison 	Gâteau d'anniversaire 



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

Viande de bœuf
D'origine françaiseProduit frais,
local et de saison

Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée

Spécialité Traditionnelle
Garantie

Label rouge

Indication géographique
protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Mars

École de

Salleboeuf

Mois de

mars

2024



Bon appétit !

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Repas végétarien				Menu du Printemps
Salade de choux rouge  	Salade de céleri et pommes  			Salade de printemps  
Dalh de lentilles à l'indienne 	Rôtie de veau 		Poisson	Émincée de porc au miel 
Riz 	Épinard Béchamel  		Pommes vapeur 	Printanière de légumes  
			Fromage 	
Fruits frais de saison 	Semoule au lait		Fruits frais de saison 	Gâteau roulé aux fruits rouges

 Produits locaux

 Produit Bio

 Appellation d'Origine Protégée


 Produit de saison

 Appellation d'origine contrôlée

 Préparation maison

 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Viande de boeuf D'origine française

 Label rouge

 Produit frais, Local et de saison
 Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Mars

École de
Mois de

Salleboeuf

mars

2024



Bon appétit !

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Repas végétarien				
	Bruschetta 		Duo de crudités et vinaigrette 	Crêpes au fromage
Lasagnes végétariennes  	Échine de porc confite 		Daube de bœuf provençale 	Colin au beurre blanc 
-	Carottes au jus  		Coquillettes 	Haricots beurre 
Fromage 			Yaourt 	
Fruits frais de saison 	Biscuit			Fruits frais de saison 



Produits locaux



Produit Bio

Appellation d'Origine
Protéaée

Produit de saison














Appellation d'origine
contrôlée

Préparation maison














Spécialité Traditionnelle
GarantieViande de bœuf
D'origine française

Label rouge














Produit frais,
local et de saison
Indication géographique
protéaée

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noixettes, noix, noix de cajou, pecan, macadamia, noisettes, ou Cacahuètes, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimide en SO2)
lundi	4/3														
	Boulette de bœuf à la tomate	X				X				X					
	Pâtes	X	X							X					
	Fromage		X												
	Crème dessert		X			X									
	Tartine de fromage	X	X												
mardi	Omelette			X											
	Salade						X								X
	*Fruit frais de saison														
mercredi															
jeudi	Feuilleté au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Filet de lieu à l'Américaine	X	X								X	X	X		
	Gratin de chou fleur	X	X							X					
	*Fruit frais de saison														
vendredi	Salade verte aux croûtons et dés fromage	X	X				X								X
	Sauté de veau	X	X							X					
	Carottes	X								X					
	Gâteau maison	X	X	X				X							














Information «Allergènes» : Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: «céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales», «crustacés», oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pecan, macadamia, noyau de Brésil, ou Cacahuètes, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimés en SO2)
lundi	11/3														
	Velouté de légumes	X	X								X				
	Volaille rôtie						X								
	Frites														
	Fruits frais de saison														
mardi	Taboulé	X	X							X					
	Poisson meunière	X	X								X	X	X		
	Haricots verts														
	Yaourt		X												
mercredi															
jeudi															
	Parmentier de légumes	X	X			X				X					
	Fromage		X												
	Fruits frais de saison														
vendredi	Carottes râpées sauce légère		X				X								X
	Émincée de bœuf	X									X				
	Écrasé de brocolis	X									X				
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X	X			X		X					

Information «Allergènes» : Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, - crustacés, - oeufs, - poisson, - arachides, - soja, - lait, - fruits à coque, - céleri, - moutarde, - graines de sésame, - lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, - anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , - mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pecan, macadamia, noyau de Brésil, ou Cacahuètes, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimés en SO2)	
lundi	18/3															
	Salade de choux rouge						X									X
	Dal de lentilles à l'indienne	X	X				X	X	X							
	Riz	X							X							
	Fruits frais de saison															
mardi	Salade de céleri et pommes						X		X							X
	Rôti de veau	X							X							
	Épinard Béchamel		X													
	Semoule au lait	X	X													
mercredi																
jeudi																
	Poisson	X	X								X	X	X			
	Pommes vapeur															
	Fromage		X													
	Fruits frais de saison															
vendredi	Salade de printemps	X	X	X			X	X								X
	Émincée de porc au miel	X						X	X							
	Printanière de légumes	X							X							
	Gâteau roulé aux fruits rouges	X	X	X				X								

Information «Allergènes» : Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: -céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales, -crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement

Semaine commençant le		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pecan, macadamia, noyau de Bress, ou Cacahuètes, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (espimide en SO2)
lundi	25/3														
	Lasagnes végétariennes	X	X	X		X	X	X	X						
	-														
	Fromage		X												
	Fruits frais de saison														
mardi	Bruschetta	X	X												
	Échine de porc confite	X								X					
	Carottes au jus	X								X					
	Biscuit	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
mercredi															
jeudi	Duo de crudités et vinaigrette		X				X								X
	Daube de bœuf provençale	X	X							X					
	Coquillettes	X	X							X					
	Yaourt		X												
vendredi	Crêpes au fromage	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Colin au beurre blanc		X									X	X	X	
	Haricots beurre	X								X					
	Fruits frais de saison														

Information «Allergènes» : Convivio vous informe que les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des traces des allergènes* suivants: «céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut (variété de blé dur) et produits à base de ces céréales», crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites (E220) conservateur utilisé en France (presque tous les vins et moutardes en contiennent) , mollusques. *La liste est affichée au niveau du restaurant scolaire et le Chef peut sur demande vous communiquer les allergènes éventuellement