

Menus **PORTAGE**

Semaine du 16 au 21 Mars 2026

QR Code à flasher pour plus
d'informations



	Lundi 16 mars 2026	Mardi 17 mars 2026	Mercredi 18 mars 2026	Jeudi 19 mars 2026	Vendredi 20 mars 2026	Samedi 21 mars 2026
Entrée	Salade fête et maïs (1,5,13)	Velouté de carottes	Salade aux olives et emmental (1,2,5,13)	Crêpe au fromage (1,2,4)	Céleri remoulade (4,5,11,13)	Salade de pois chiche (5,13)
Plat	Poisson béchamel (1,2,8)	Omelette au fromage (1,4)	Chili con carne aux haricots BIO 	Poisson meunière (1,2,8)	Nuggets de poulet (2)	Endives au jambon
sans viande			Chili de poisson aux haricots BIO (8) 		Nuggets de poisson (2,8)	Poisson ratatouille (8) 
Plat	Tagliatelles fraîches (1,2,4)	Haricots plats (1)	Riz (1)	Purée de potiron (1)	Pommes noisettes	
Dessert	Fruit	Laitage (1)	Fruit	Fruit	Laitage BIO (1) 	Fromage (1)
Dessert adultes	Fromage (1)	Poire au sirop	Biscuit (1,2,4,6)	Fromage (1)	Fruit	Pâtisserie (1,2,4)

Semaine du 23 au 28 Mars 2026

	Lundi 23 mars 2026	Mardi 24 mars 2026	Mercredi 25 mars 2026	Jeudi 26 mars 2026	Vendredi 27 mars 2026	Samedi 28 mars 2026
	Pain BIO (2) 					
Entrée	Pâté de campagne BIO (4)	Betteraves (5,13)	Salade aux radis (5,13)	Macédoine mayonnaise (4,5,13)	Carottes râpées BIO (5,13) 	Avocat
sans viande	Œufs durs (4)					
Plat	Sauté de porc à la moutarde (2,5) 	Poulet au curry (1,2,5) 	Emincé de bœuf paprika (2) 	Saucisse de Toulouse 	Pané blé épinards (1,2)	Riz aux fruits de mer (1,8,9,10) 
sans viande	Crousti fromage (1,2,4)	Poisson au curry (1,2,5,8) 	Tarte aux fromages (1,2,4)	Poisson à la tomate (8) 		
Plat	Pâtes (1,2)	Chou Romanesco (1)	Purée de pommes de terre (1)	Beignet de courgettes (1,2)	Pâtes BIO (1,2) 	
Dessert	Fromage (1)	Laitage (1)	Fromage (1)	Fromage (1)	Laitage (1)	Laitage (1)
Dessert adultes	Compote	Fruits au sirop	Fruit	Compote	Biscuit (1,2,4,6)	Fruit

L'équilibre nutritionnel des menus est conforme aux recommandations nutritionnelles obligatoires GEM RCN. Elodie DEDIEU, diététicienne, se tient à votre disposition à la CUISINE CENTRALE Tél : 05.61.92.22.59. Les menus sont susceptibles d'être modifiés.

Informations aux consommateurs sur la présence d'allergènes dans les menus

(1) Produits laitiers (2) Gluten (3) Fruits à coques (4) Œufs et dérivés (5) Moutarde (6) Soja (7) Arachides (8) Poissons (9) Crustacés (10) Mollusques (11) Céleri (12) Lupin (13) sulfite (14) Sesame