

Menu restaurants scolaires de la communauté de communes du Pays de Sommières

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-17	lun. 22 avr.	Omelette élaborée sur la cuisine	P					P									
		Purée de panais	P												P		
		Lou mirabel	P														
		FRUIT BIO															
	mar. 23 avr.	Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P				T	P	T		T		T			
		Sauté de volaille LR au jus		P			T	T						T			
		Poêlée Provencale	P				T	T						T		P	
		Yaourt Nature	P														
	jeu. 25 avr.	Gâteau aux amandes et coco	P	P	P	T	T	P					T				T
		Salade coleslaw BIO							P					T	P		
		Falafels menthe coriandre		P													
		FILET DE COLIN À LA CRÈME	P	P			T	T	T	P	T	T		T			
	ven. 26 avr.	Coquillettes	P	P			T	T	T								
		Fruit															
		Salade de Blé à l'orientale		P	T	T	T	T					T	T	P	P	
		Boulettes tomate mozzarella	P	P			T	T									
		RÔTI DE PORC AU JUS	T	P			T	T	T								
Sauté de volaille LR au jus			P			T	T						T				
Carottes BIO persillées		P	T			T	T	T					T		P		
COMPOTE DE POMMES BIO																	

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-18	lun. 29 avr.	SALADE DE PÂTES		P		T	T	T						P	P		
		Rigolo au fromage	P	P	T		T	P	T	T	T		T	T			
		Choux Fleur Persillés	P				T	T								P	
		FRUIT BIO															
	mar. 30 avr.	CAROTTES RÂPÉES BIO					T	T							P	P	
		Chipolata															
		Picoussel sauce tomate	P	P			T	T	P								
		Sauté de volaille LR au jus		P			T	T						T			
		LENTILLES AU JUS	T	P			T	T	T					P			P
		Saint Paulin	P														
	jeu. 02 mai	Haricots rouges sauce 4 épices	T	P			T	T	T								
		Sauté de boeuf aux 4 épices	T	P			T	T	T								
		Pommes Vapeur	P				T	T									
		CAMEMBERT BIO	P														
		CRÈME À LA VANILLE	P														
	ven. 03 mai	SALADE DE TOMATES BIO		T				T					T		P	P	T
		Filet de colin meunière	P	P				T	P	P		T		T			
		Samoussa de légumes (PG)	T	P	T			P	T	T	T	T	T	T	T	T	T
	COURGETTES BASQUAISE	T	P			T	T	T					T		P		
	ECLAIR AU CHOCOLAT	P	P	T		T	P	P									

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-19	lun. 06 mai	Pavé fromager	P	P			T	P									
		Sauté de volaille LR au jus		P		T	T						T				
		Purée de Pommes de Terre	P													P	
		Emmental	P														
		CRÈME AU CAMEL	P														
	mar. 07 mai	Galette végétale		P													
		Steack Haché au Jus	T	P		T	T	T									
		Frites															
		Petit suisse BIO aromatisé	P														
		GAUFRE	P	P				T	P								

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin	
2024-20	lun. 13 mai	Salade de Choux Fleur Vinaigrette				T	T							P	P		
		Tortellini épinards sauce tomate et râpé	P	P		T	T	P									
			FRUIT BIO														
	mar. 14 mai	TABOULÉ BIO		P				T					T		P	P	T
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P				T	P	T		T		T			
			RÔTI DE PORC AU JUS	T	P		T	T	T								
			Sauté de volaille LR au jus		P		T	T						T			
			Légumes façon Wok	P			T	P						P			
			Flan Vanille Nappé Caramel	P													
	jeu. 16 mai	PIZZA AU FROMAGE MAISON HO	P	P					T	T	T	T		T	T		
		Boulettes tomate mozzarella	P	P			T	T									
		Sauce bolognaise		P			T	T									
		MACARONIS ET RAPE	P	P			T	T	T								
				FRUIT BIO													
	ven. 17 mai	Salade de pois chiches nature					T	T							P	P	
		Sauté de volaille aux herbes LR	T	P			T	T	T								
		Tortillas pomme de terre et oignons	P						P								
Ratatouille Fraîche		T	P	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	
			FRUIT BIO														

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire. Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service