Le Controis en Sologne

MENU DE MARS 2024 FEINGS, FOUGERES SUR BIEVRE, OUCHAMPS, THENAY

REPAS A THÈME : LE VOYAGE DE NEMO ET LA PETITE SIRÈNE

LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
Roulé de Surimi Blanquette de Poisson Trio de Légumes Riz au Lait Clémentine	Salade Verte Vinaigrette Aiguillettes de Poulet Haricots Beurre Edam Pomme	Céleri Rémoulade P'tit Brun de Veau Frites Emmental Gâteau Roulé à la Fraise	Carottes Râpées BIO Vinaigrette Risotto aux Champignons et Flageolets Yaourt aux Fruits Salade de Fruits au Sirop
LUNDI 18 MARS	**MARDI 19 MARS**	**JEUDI 21 MARS**	**VENDREDI 22 MARS**
Saucisson à l'Ail Raviolis Savaron Mousse au chocolat	Soupe Saucisses Fumées Lentilles Mini Cabrette Kiwi	Macédoine de Légumes Mayonnaise Bœuf Carottes Tomme Noire Donut à la fraise	Salade Verte Emmental Vinaigrette Couscous Végétal Fromage Blanc Clémentine
LUNDI 25 MARS	**MARDI 26 MARS**	**JEUDI 28 MARS**	**VENDREDI 29 MARS**
Trio de Crudités Vinaigrette (1) Nuggets de Poisson Poêlée de Légumes Camembert Petit Suisse Nature + Madeleine	Potage Blanquette d'Agneau Flageolets Flan Nappé Caramel Banane	Salade Saint Exupéry (2) Pâtes Mexicaines (3) Carré Frais Compote Pomme Fraise	Salade verte au Thon Colin Ratatouille Brie Flan Pâtissier

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons et stocks disponibles

Les menus peuvent contenir un ou plusieurs allergènes

(1) Carottes, Chou Blanc, Salade, Vinaigrette

(2) Céleri Rave, Laitue, Betterave Rouge, Maïs, Vinaigrette

(3) Brunoise de Légumes, Lentilles, Haricots Rouges, Maïs, Macaronis, Epices

L'équipe vous souhaite un très bon appétit.

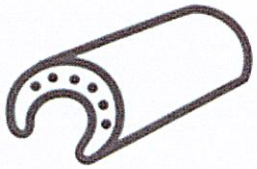
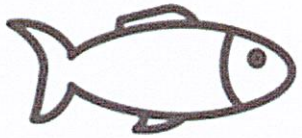
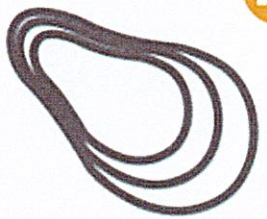
L'alimentation distribuée aux enfants contient des produits BIO et labellisés afin de proposer des

Les menus respectent les exigences nutritionnelles des enfants de maternelle et d'élémentaire pour favoriser les apports en fibres et en fer, ainsi que limiter la fréquence des plats trop gras et trop sucrés.

Un menu végétarien est proposé par semaine.

Le Controis en Sologne

LISTE DES ALLERGÈNES POSSIBLEMENT PRÉSENTS DANS LES MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES

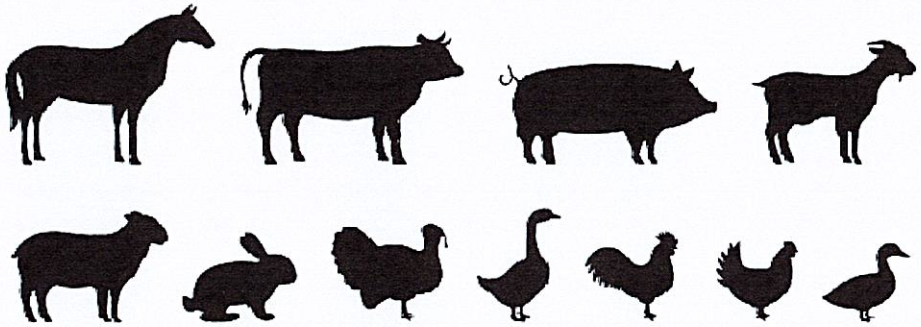
1 Œufs	2 Anhydrique sulfureux [E220]	3 Moutarde	4 Soja	5 Lait
6  Celeri	7 Céréale	8 Arachide	9 Sésame	10 Fruit à coque
11  Poisson	12 Crustacé	13  Mollusque	14 Lupin	

Le Controis en Sologne

ORIGINE DES VIANDES

RESTAURANTS SCOLAIRES FEINGS, FOUGÈRES, OUCHAMPS, THENAY

MARS 2024



PLAT	CATÉGORIE	PAYS D'ORIGINE
Aiguillettes de poulet	Volaille	UE
P'tit brun de veau	Veau haché	FRANCE
Raviolis	Bœuf haché	UE
Saucisses fumées	Porc haché	FRANCE
Bœuf carottes	Bœuf non haché	UE
Blanquette d'agneau	Agneau non haché	FRANCE