



Menu scolaire Semaine du 2 au 06 mars 2026



	Lundi 2-mars-26	Mardi 3-mars-26	Mercredi 4-mars-26	Jeudi 5-mars-26	Vendredi 6-mars-26
DEJUNER	Concombre et mais		Tomate BIO Vinaigrette		
	Merguez	Croustade œuf brouillés	Cuisse de poulet rôtie LABEL ROUGE	Emincé de bœuf au Cidre	Tagliatelles au saumon
	Mousseline de carotte	Salade iceberg	Riz pilaf	Céleri et pomme de terre rôtie	
	Petits suisses aux fruits		Fromage blanc aux fruits BIO	Kiri	Tomme blanche
		Beignet au chocolat		Mangue	Ananas
GOUTER	Pain	Lait au chocolat		Pain au lait	Yaourt aux fruits
	Barre de chocolat	Barre pâtissière		Miel	Biscuit

Produits issus de
l'agriculture biologique



Viande et œuf
origine France



Produit local



Plat végétarien



AOC / AOP
IGP



Lait 100% France



Poisson Pêche
Durable



Label Rouge



Fait maison

Menu sous réserve de disponibilité matière, GVRS ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées.

Bilan allergènes du lundi 2 mars 2026 au vendredi 6 mars 2026

ECOLE SIMONE VEIL - St Pierre des Nids

01 - MATERNELLE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

LUNDI 2 MARS 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Concombre Bio et mais en salade	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Merguez grillées	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Purée de carottes Bio	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Petit suisse aux fruits Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

MARDI 3 MARS 2026 - DÉJEUNER

PLAT	Croustade d'oeuf brouillé	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	✓	-	-	-	-
LEGUME	Salade iceberg	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
DESSERT	Beignet au chocolat	☒	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	✓	-	✓	-	-

MERCREDI 4 MARS 2026 - DÉJEUNER

ENTREE	Tomate Bio vinaigrette	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	✓	-
PLAT	Cuisse de poulet Label Rouge rôtie au thym	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Pommes de terre sautées	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Fromage blanc aux fruits Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-

JEUDI 5 MARS 2026 - DÉJEUNER

PLAT	Emincé de bœuf Bio VBF au paprika	☒	-	-	✓	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
LEGUME	Purée de céleri Bio et pommes de terre Bio	☒	-	-	✓	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Kiri Bio	☐	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Coupe de mangue	☒	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux

01 - MATERNELLE - NORMAL

Composante repas	Recette	Information incomplète	Arachide	Crustacés	Céleri	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Soja	Sulfite	Sésame
------------------	---------	------------------------	----------	-----------	--------	---------------	--------	------	-------	-----------	----------	------	---------	------	---------	--------

VENDREDI 6 MARS 2026 - DÉJEUNER

PLAT	Tagliatelles au saumon MSC Pêche durable	☒	-	-	-	-	✓	✓	-	-	-	-	✓	-	-	-
FROMAGE ET LAITAGES	Tomme blanche	☒	-	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	-
DESSERT	Ananas Bio	☐	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Commentaire :

Liste donnée à titre indicatif, établie d'après les fiches techniques fournisseurs, qui ne saurait remplacer la lecture des étiquettes des produits utilisés à la préparation. Liste qui reprend les allergènes introduits de façon volontaire (conformément à l'obligation d'affichage) et non ceux présents de façon fortuite ou à l'état de traces. Pour les allergiques, les allergènes potentiellement présents doivent être lus sur l'étiquette