









Menu semaine 09

Du 24 au 28 février 2025

Lundi		 Mardi	Jeudi		Vendredi		
	Tartine de rillettes de Porc		Macédoine de légumes		Carottes rapées		Salade de betteraves Fêta
	Paupiette de Truite à la crème de tomate <small>(Truite de Parné sur Roc)</small>		Steak végétal		Emincé de kebab <small>(sauce blanche)</small> Frites		Ravioli gratinés à l'emmental
	Riz créole		Haricots verts en persillades				
	Fromage blanc aromatisé		Fromage "Pont l'évêque"	 	Fruits au sirop		Beignet au chocolat
			Tarte normande aux pommes				



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts












Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 10

Du 03 au 07 mars 2025

Lundi		 Mardi	Jeudi		Vendredi	
	Salade pommes de terre du pêcheur		Céleri rave		Potage de légumes	Pizza tomate fromage
						
	Aiguillette de poulet		Spaghettis carbonara végétarien		Chipolatas (charcuterie Goronnaises) (sauce ketchup ou moutarde)	
	Poêlée de légumes		Salade verte		Flageolets	
	Fromage «comté »		Verre de lait Bio		Crêpe	
	Yaourt aromatisé		Compote Pomme / Poire			



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 11

Du 10 au 14 mars 2025

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Tartine de beurre saucisson à l'ail		Salade du berger (salade verte, dés de jambon et fromage, croûtons)		Velouté du crécý (velouté de carottes)		Duo de râpés carottes céleri Bio
	Pâte à la truite fumée de Parné		Paupiette de Veau au jus d'arômes		Boulette de viande		Omelette "provençale" pommes de terre au four
			Carottes		Haricots blanc sauce tomate		
	Yaourt		Fromage Fromage fondu - maternelle Gouda au cumin - primaire		Fromage blanc aromatisé		Cookie au chocolat
			Mosaïque de fruits				



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts












Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 12

Du 17 au 21 mars 2025

Lundi		 Mardi	Jeudi		Vendredi		
	Potage à la tomate at aux vermicelles		Concombre		Œufs dur à la mayonnaise		Salade composée à base de riz
							
	Jambon sauce tomate		Tajine de légumes		Filet de Colin sauce légumes du soleil		Rôti de porc
	Petit pois		Semoule Bio		Gratin de brocolis et pommes de terre		Haricots verts
	Fromage blanc sucré		Verre de lait Bio		Fromage Coulommier "Bon Mayennais"		Crème dessert à la vanille <small>(Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)</small>
							
			Banane Bio		Poire Bio		



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés /
circuits courts




















Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 13

Du 24 au 28 mars 2025

Lundi		Mardi		Jeudi 		Vendredi	
	Carottes râpées Bio		Saucisson à l'ail pain beurre		Salade 3 saveurs (Mâche, betteraves, œuf dur)		Crêpe au jambon
							
	Cordon bleu		Aiguillette de poulet		Chili végétarien riz		Boulettes d'agneau à la tomate
							
	Flageolet		Duo de haricots				Blé Bio
							
	Yaourt aromatisé		Verre de lait Bio		Fromage d'Entrammes Bio		Crème dessert Coco (Lait EARL "Au pré" Parné sur Roc)
							
			Clémentine Bio		Compote Pomme		
							



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés /
circuits courts














Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Menu semaine 14

Du 31 mars au 04 avril 2025

Lundi		Mardi		 Jeudi	 Vendredi Menu Italien		
	Salade de perles surimi	 	Potage de légumes (pomme de terre, chou-fleur)	 	Carottes râpées Bio		Salade de Tomate, basilic, mozzarella
	Hachis parmentier		Pavé de saumon		Gratin de gnocchis végétarien		Spaghettis à la bolognaise
	Salade verte		Epinard Bio Pomme de terre vapeur				
	Yaourt		Fromage "Tomme de Savoie"		Vache qui rit		Panacotta coulis de fruits rouges
			Poire		Banane		



Restaurant Scolaire de
Parné sur Roc
09 67 84 39 28



Produits "fait maison"



Viande bovine française



Produits locaux / raisonnés / circuits courts



Menu végétarien

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales**, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
 - b) maltodextrines à base de blé (1)
 - c) sirops de glucose à base d'orge
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
 2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**
 3. **Œufs et produits à base d'œufs.**
 4. **Poissons et produits à base de poissons**, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
 5. **Arachides et produits à base d'arachides.**
 6. **Soja et produits à base de soja**, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
 7. **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception**
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
 - b) du lactitol.
 8. **Fruits à coque**, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
 9. **Cèleri et produits à base de cèleri.**
 10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**
 11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
 12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
 13. **Lupin et produits à base de lupin.**
 14. **Mollusques et produits à base de mollusques**
- (1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.