



# RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

# MENUS



MARS 2025	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du : 03/03 au 07/03/25	<b>Betteraves</b> Sauté de volaille VF au curry <b>Pommes vapeur</b> Fromage/Fruit	 <b>10.12</b>  <b>7</b>	Salade/dés de mimolette Fish'n chip's Poêlée de légumes Eclair au chocolat	<b>7.10.12</b> <b>1.4</b> <b>1.3.7</b>	Asperges Steak haché VBF Petit pois Fromage/Fruit Compote/Quatre quart	<b>10.12</b> <b>7</b> <b>1.3</b>	Pizza fromage Brochette yakitori <b>Carottes vichy</b> Laitage/Fruit	<b>1.7</b> <b>6</b> <b>7</b>	Duo de choux Cappellettis 5 fromages Sauce tomate/parmesan <b>Laitage/Compote</b>	<b>10.12</b> <b>1.7</b> <b>7</b> <b>7</b>
SEMAINE du : 10/03 au 14/03/25	 Taboulé Libanais Cuisses de poulet VF Haricots verts Fromage/Fruit	<b>1</b> <b>7</b>	Salade verte Filet de lieu à la bisque Ebly au maïs <b>Crème dessert</b>	<b>10.12</b>  <b>2.4.7</b> <b>1</b> <b>6.7</b>	Radis/beurre Rissollette de veau UE <b>Flageolets</b> Fromage/Fruits au sirop Fruit/Pain au lait	<b>7</b> <b>1.6</b> <b>7</b> <b>1.3.7</b>	Lentilles vinaigrette Omelette Gratin de légumes <b>Fromage/Fruit</b>	<b>10.12</b> <b>3</b> <b>7</b> <b>7</b>	Coleslaw Chipolatas VPF Haricots blancs à la tomate Laitage	<b>10.12</b> <b>7</b>
SEMAINE du : 17/03 au 21/03/25	Pois chiches Œuf dur Poêlée légumes au quinoa Laitage/Fruit	<b>10.12</b> <b>3</b> <b>7</b>	Mâche et mimolette Beignet de calamar Epinards à la crème Pâtisserie	<b>7.10.12</b> <b>1.14</b> <b>7</b> <b>1.3.7</b>	Maquereaux Friand hot dog Salade verte <b>Fromage/Poire au sirop</b> Compote/Biscuit	<b>4</b> <b>1.3</b> <b>7</b> <b>1.3</b>	Cèleri remoulade  <b>Rôti de veau VVF</b> Pommes noisettes Fromage blanc	<b>3.9</b> <b>7</b>	Endives et pommes Hachis parmentier VBF Fromage <b>Compote</b>	<b>10.12</b> <b>7</b> <b>7</b>
SEMAINE du : 24/03 au 28/03/25	 Friand chèvre Rôti de dinde VF Romanesco gratiné Fromage/Fruit	<b>1.3.7</b> <b>7</b> <b>7</b>	Soupe de légumes Filet de lieu basquaise <b>Riz bamati</b> Fromage/Fruit	 <b>4</b> <b>7</b>	<b>Betteraves</b> et fêta Pané de blé Haricots rouges au cumin Bananes Pain au lait/Chocolat	<b>7.10.12</b> <b>1.6</b> <b>1.3.7.8</b>	Salade verte/Emmental  <b>Sauté de porc VPF</b> Gratin dauphinois Cocktail de fruit	<b>7.10.12</b> <b>7</b>	 Sauté de bœuf VBF aux carottes/ <b>Pâtes</b> Laitage Fruit	<b>1</b> <b>7</b>



### LEGENDE COULEURS

Aliments Bio	Menu des CM2
Poisson frais	
Gouter périscolaire	
Repas sans viande ni poisson	



Fait Maison

### LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

- 1 Céréales contenant du Gluten ( blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide )
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques (escargots,moules,calmars,surimi...)



GASSIN  
[www.mairie-gassin.fr](http://www.mairie-gassin.fr)  
 04 94 56 62 00