



RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

MENUS



Mars 2026	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du : 02/03 au 06/03/26	Betteraves Steak haché VBF Coquillettes Fromage/Fruit	10.12 1 7	Salade et dés fromage Quiche tomate chèvre Duo de carottes Compote	7.10.12 1.3.7	Macédoine Jambon de dinde Petit pois Fromage/Fruit Laitage/Plumetis	10.12 7 1.3.7	Duo de choux Poisson au basilic MSC Riz Basmati Fromage/Fruit au sirop	10.12 4 7	Lentilles vinaigrette Escalope de poulet VF Haricots verts Fromage/Fruit	10.12 7
SEMAINE du : 09/03 au 13/03/26	Endives et dés de mimolette Œuf dur Purée de butternut Fruit	7.10.12 3 7	Coleslaw Poisson sauce citron/aneth Quinoa aux légumes Laitage	10.12 4.7 7	Crêpe au fromage Cordon bleu Salsifis Fromage/Fruit Donut/Lait chocolat	1.3.7 1.7 7 1.3.7	Celeri-rave Rôti de porc VPF Flageolets Fromage/Compote	9.10.12 7	Salade verte Merguez VF Chou fleur gratiné Fromage/Pâtisserie	10.12 7 1.3.6.7
SEMAINE du : 16/03 au 20/03/26	Asperges Cuisses de poulet VF Gratin dauphinois Fromage/Fruit	10.12 7 7	Pizza Colin meunière MSC Trio de légumes Fromage/Fruit	1.7 1.4 7	Mâche/blanc de poireaux Boulettes de bœuf VBF Semoule Laitage Pain de mie/confiture/lait	10.12 1 7 1.7	Radis/beurre Chili sin carne Riz Fromage/Pomme au four	7 7	Salade de pois chiches Jambon de dinde Haricots plats Laitage/Fruit	10.12 7
SEMAINE du : 23/03 au 27/03/26	Salade verte Bœuf aux carottes VBF Gnocchis Crème Mont Blanc	10.12 9 1 7	Velouté de potiron Quenelle forestière Mélange de céréales Fromage/Fruit	7 1.3 1 7	Mesclun et fêta Saucisse de volaille VF Chou blanc cuisiné Mini tropézienne Compote/Biscuit	7.10.12 1.3.7 1.3	Friand au fromage Gratin de fruits de mer Epinards à la crème Fruit	1.3.7 2.7.14 7	Carottes à l'orange Rissollette de veau Pommes dauphines Fromage/Compote	10.12 1.6 1.3 7
SEMAINE : le 30 et 31/03/26	Brocolis Hachis parmentier VBF Fromage Fruit	10.12 7 7	Orzo aux crudités et thon Beignet de calamar Tian de légumes Laitage	1.4.10.12 1.14 7						

LEGENDE COULEURS

Aliments Bio
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
04 94 56 62 00