



Selon la possibilité, des repas **chauds** ou **froids** peuvent être proposés les jours de grève.
Vous pouvez retrouver les menus servis sur le site de la Ville de Talence => **Menus des écoles**



MENU RESTAURATION MUNICIPALE MOIS DE MARS



VBF = Viande Bovine Française
VPF = Viande Porcine Française
VF = Volaille du grand Sud Ouest
PF = Poisson frais issu de la pêche Française
AB = Agriculture Biologique
BBC = Bleu Blanc Cœur
IGP = Indication Géographique Protégée
MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
SEMAINE DU 4 MARS AU 8 MARS									
04/03/2024		05/03/2024		06/03/2024		07/03/2024		08/03/2024	
PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN BIO	1	PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN BIO	1
Taboulé d'hiver Bio	1+10+12	Chou blanc aux pommes Bio	10+12	Potage de légumes	7+9	Salade de radis	7+10+12	Salade façon niçoise	1+4
Merguez	7	Riz Bio aux courgettes	1+9	Sauté de veau Marengo	7+9+10+12	Ravioli de bœuf	1	Filet de colin aux agrumes	4+7+9
Duo brocolis et champignons	9	Fromage blanc Bio sucré	7	Quinoa Bio	7	Fromage Bio	7	Carottes poêlées Bio	7
Fromage Bio	7	Gâteau au chocolat	3+7+8	Fromage	7	Compote pomme banane Bio	1+3+7+8	Fruit de saison Bio	1
Fruit de saison	1+3+7+8	Goûter : Pain Bio + Cocktail de fruits	1	Goûter : .	1+3+7+8	Goûter : Madeleine Bio + Crème à boire	1+3+7+8	Goûter : Pain Bio + Pâte de fruits	1
SEMAINE DU 11 MARS AU 15 MARS									
11/03/2024		12/03/2024		13/03/2024		14/03/2024		15/03/2024	
PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN BIO	1	PAIN LABEL ROUGE	1	MENU DES ECOLES / PAIN LR	1	PAIN BIO	1
Betteraves Bio vinaigrette	10+12	Pois chiche au cumin	10+12	Salade de crudités et fromage Bio	7+9+10+12	Cake thon tomate	1+2+3+4+7+8	Chou chinois vinaigrette	10+12
Paupiette de veau au jus lié	9	Omelette nature	3+7	Palette de porc à la diable*	7+9+10+12	Colombo de volaille	6+7+9	Poêlée marine	2+4+7+14
Blé Bio	1+7	Poêlée champêtre Bio	1+9	Pomme vapeur persillées	7	Duo de haricots plats et carottes Bio	7	Semoule Bio	1
Fromage Bio	7	Yaourt nature sucré Bio	7	Poire au chocolat	1+3+7+8	St Nectaire	7	Fromage Bio	7
Salade de fruits frais	1+3+7+8	Fruit de saison	1	Goûter : .	1+3+7+8	Clémentine Bio	1+3+7+8	Crème vanille	7
Goûter : Boudoir + Tablette de chocolat	1+3+7+8	Goûter : Pain + Confiture	1			Goûter : Biscuit + Lait chocolaté	1+3+7+8	Goûter : Pain Bio + Fruit de saison	1
SEMAINE DU 18 MARS AU 22 MARS									
18/03/2024		19/03/2024		20/03/2024		21/03/2024		22/03/2024	
PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN BIO	1	PAIN LABEL ROUGE	1	MENU BLANC / PAIN DU MOIS	1	PAIN BIO	1
Mâche et dés d'emmental	7+10+12	Blanc de poireaux vinaigrette Bio	10+12	Soupe tomate vermicelle	1	Céleri rémoulade	3+7+9+10	Chou rouge vinaigrette	10+12
Boulettes de bœuf au curry	6+9+10+13	Lasagnes Ricotta Épinards	1+7+9+13	Haut de cuisse de poulet rôti	9	Blanquette de dinde	1+7+9	Nuggets de poisson et citron	1+2+3+4+14
Haricots beurre Bio	7	Fromage Bio	7	Choux-fleurs Bio persillés	9+13	Riz Bio	1	Épinards béchamel Bio	1+7
Liégeois vanille	7	Fruit de saison	1+3+7+8	Petit Suisse	7	Camembert Bio	7	Fromage Bio	7
Goûter : Pain + Fruit Bio	1	Goûter : Pain au lait + Lingotin	1+3+7+8	Salade d'oranges	1+3+7+8	Faisselle et sucre	1+3+7+8	Cake maison	1+3+7+8
				Goûter : .	1+3+7+8	Goûter : Barre bretonne	1+3+7+8	Goûter : Pain Bio + Compote de pomme	1
SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS									
25/03/2024		26/03/2024		27/03/2024		28/03/2024		29/03/2024	
PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN BIO	1	PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN LABEL ROUGE	1	PAIN BIO	1
Salade de maïs Bio et poivrons	10+12	Carottes râpées aux amandes	8+10+12	Tomate mozzarella Bio	7+10+12	Rillettes de maquereaux	2+4+9+14	Concombre vinaigrette	10+12
Blanc de poulet aux herbes	1+9	Risotto de quinoa gourmand	1+12	Tajine d'agneau Bio	12	Jambon blanc*	9	Filet de colin à l'espagnol	2+4+7
Poêlée de légumes Bio	7	Fromage Bio	7	Semoule au lait Bio	1+7	Purée de pommes de terre	1+7	Blé Bio	1
Yaourt aromatisé Bio	1+3+7+8	Cocktail de fruits	1+3+7+8			Fromage blanc Bio au miel	7	Fromage	7
Fruit de saison	1+3+7+8	Goûter : Biscuit + Mousse au chocolat	1+3+7+8	Goûter : .	1+3+7+8	Fruit Bio	1+3+7+8	Tarte aux pommes Bio	1+3+7+8
Goûter : Pain + Pâte à tartiner	1+3+7+8					Goûter : Petit beurre + Lait chocolaté	1+3+7+8	Goûter : Pain Bio + Fruit de saison	1

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs / mayonnaise 3+10.

L'origine (naissance, élevage, abattage) des viandes servies dans les restaurants est indiquée sur le site de la Ville de Talence.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Code	Allergènes	Code	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

Menus mis à jour le 5 février 2024

Scannez et découvrez !

Retrouvez l'application QuiDitMiami! sur Android pour suivre les menus de la Ville de Talence directement sur votre mobile !

Scannez et découvrez !

Retrouvez l'application QuiDitMiami! sur iOS pour suivre les menus de la Ville de Talence directement sur votre mobile !