



MENU GREVE
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 D'AVRIL



ZOOM SUR : Les légumes verts font leur grand retour ! 🕒

Fini l'hiver, place à la verdure ! Au printemps, les **épinards**, **blettes**, **brocolis** ou **salades** pointent le bout de leurs feuilles. Riches en fibres, en fer et en vitamines, ils réveillent nos assiettes et nous aident à recharger les batteries. Et en plus, ils sont top en gratin, en quiche ou juste poêlés !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL				
30/03/2026 PAIN LABEL ROUGE Salade verte et dés d'emmental Chicken wings Duo brocolis champignons bio Tarte aux pommes Bio Goûter : Biscuit + Fruit Bio	31/03/2026 PAIN BIO Pamplemousse Bio au sucre Carré de seitan Bio Pâtes à la tomate Bio Fromage Bio Compote Bio Goûter : Pain + Tablette de chocolat	01/04/2026 PAIN LABEL ROUGE Nems aux légumes Sauté de bœuf au paprika Gratin de choux-fleur Bio Yaourt Bio Fruit de saison Bio Goûter :	02/04/2026 PAIN LABEL ROUGE Salade de crudités Bio vinaigrette Rôti de dinde au jus Semoule Bio Crème caramel Goûter : Pain + Fromage bio	03/04/2026 PAIN BIO Macédoine de légumes Bio Dos de colin au citron Poêlée de patates douces Fromage Bio Fruit de saison Bio Goûter : Boudoir + Pâte de fruits

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 mayonnaise³⁺¹⁰.

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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



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 janvier 2026