



**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**



**ZOOM SUR : La loi EGAlim**

La loi **EGAlim** vise à améliorer la **qualité de l'alimentation** en restauration collective en favorisant des produits durables, responsables et de qualité. Depuis 2022, au moins **50%** des produits servis doivent être durables ou sous signe officiel de qualité comme l'AOP, l'IGP ou le Label Rouge dont **20%** de produits bio, garantissent une production respectueuse de l'environnement, du bien-être animal et du savoir-faire local.

**MENU RESTAURATION MUNICIPALE MOIS DE MARS**

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENREDI   |
|--|---|---|---|---|
| <b>SEMAINE DU 10 MARS AU 14 MARS</b>   |   |   |   |   |
| <b>10/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Radis beurre<br>Merguez<br>Julienne de légumes Bio<br>Fromage blanc Bio<br>Barre bretonne<br><b>Goûter : Pain + Compote Bio</b>                    | <b>11/03/2025</b><br><b>PAIN BIO</b><br>Tartinable tomate basilic<br>Gratin œufs choux-fleurs Bio<br>Saint Nectaire AOP<br>Orange Bio<br><b>Goûter : Boudoir + Crème chocolat</b>       | <b>12/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Potage de légumes Bio<br>Paupiette de veau aux champignons<br>Blé Bio<br>Six de Savoie<br>Salade de fruits frais<br><b>Goûter : .</b> | <b>13/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Céleri rémoulade<br>Rôti d'épaule d'agneau<br>Purée de brocolis Bio<br>Yaourt à boire Bio<br>Muffin au chocolat<br><b>Goûter : Pain + Fruit Bio</b> | <b>14/03/2025</b><br><b>PAIN BIO</b><br>Betteraves Bio au fromage blanc<br>Poisson sauce coco<br>Riz pilaf Bio<br>Kiwi Bio<br><b>Goûter : Pain au lait + Lingotin</b>   |
| <b>SEMAINE DU 17 MARS AU 21 MARS</b>   |   |   |   |   |
| <b>17/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Mâche et dés de fromage<br>Haut de cuisse de poulet<br>Poêlée de légumes Bio<br>Crème caramel<br><b>Goûter : Biscuit Bio + Fruit Bio</b>           | <b>18/03/2025</b><br><b>PAIN BIO</b><br>Duo de choux<br>Tarte au fromage Bio<br>Salade verte<br>Fromage Bio<br>Compote pomme poire Bio<br><b>Goûter : Pain Bio + Confiture</b>          | <b>19/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Salade de lentilles Bio<br>Pot-au-feu aux légumes Bio<br>Yaourt aromatisé Bio<br>Fruit de saison Bio<br><b>Goûter : .</b>             | <b>20/03/2025</b><br><b>MENU CURIE / PAIN DU MOIS</b><br>Dips de carottes Bio sauce blanche<br>Pâtes Bio bolognaise<br>Profiteroles chocolat<br><b>Goûter : Barre marbrée</b>                       | <b>21/03/2025</b><br><b>PAIN BIO</b><br>Salade de haricots verts Bio<br>Fish'n'Chips<br>Semoule Bio<br>Fromage Bio<br>Fruit de saison Bio<br><b>Goûter : Pain Bio + Tablette de chocolat</b>                    |
| <b>SEMAINE DU 24 MARS AU 28 MARS</b>   |   |   |   |   |
| <b>24/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Surimi ananas mayonnaise<br>Kefta d'agneau au cumin<br>Petits pois Bio<br>Fromage Bio<br>Fruit Bio<br><b>Goûter : Biscuit Bio + Lait chocolaté</b> | <b>25/03/2025</b><br><b>PAIN BIO</b><br>Salade de crudités de saison<br>Curry de légumes Bio<br>Riz Bio<br>Fromage Bio<br>Pêches au sirop<br><b>Goûter : Pain Bio + Pâte à tartiner</b> | <b>26/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Salade grecque Bio<br>Rôti de bœuf<br>Pommes rôsti<br>Flan chocolat<br><b>Goûter : .</b>  | <b>27/03/2025</b><br><b>PAIN LABEL ROUGE</b><br>Cake poivrons maïs<br>Porc laqué*<br>Wok de légumes Bio<br>Fruit de saison Bio<br><b>Goûter : Pain + Fromage blanc Bio</b>                          | <b>28/03/2025</b><br><b>PAIN BIO</b><br>Coleslaw Bio<br>Filet de poisson sauce citron<br>Boulgour Bio et petits légumes<br>Fromage<br>Tarte aux pommes Bio<br><b>Goûter : Petit beurre + Cocktail de fruits</b> |

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<sup>3+10</sup>.

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 21 février 2025

Scannez et découvrez !

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

Scannez et découvrez !

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