

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi

Salade piémontaise

Poulet



Haricots verts
BIO



Fruits



Mardi

Salade de lentilles

BIO



Pizza aux 4
fromages AOP



Compote

Biscuit

Mercredi

Asperges

Poulet fermier



Pâtes BIO



Fromage AOP



Jeudi

Concombre feta



Sauté de veau BIO



Semoule Bio



Fruits



Vendredi

Salade verte et
fromage



Poisson MSC



Ratatouille BIO



Chou à la vanille

- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes
de France



Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 10 au 14 juin 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
10/06	Salade piémontaise			X				X		X	X				
11/06	Salade de lentilles							X			X		X		
	Pizza aux 4 fromages	X		T			X	X							
	Biscuit	X						X							
12/06	Asperges (vinaigrette)	T						T		T	T	T	X		
	Pâtes BIO	X					T								
	Fromage AOP							X							
13/06	Concombre feta							X							
	Sauté de veau	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X					T		T			T			
14/06	Salade verte et fromage														
	Poisson MSC														
	Ratatouille BIO														
	Chou à la vanille							X			X		X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 juin 2024

Lundi

Tomate
mozzarella



Rôti de porc
fermier



Blé BIO

Fruits



Mardi

Betteraves CE2



Brandade de
poisson MSC



Yaourt BIO



Mercredi

Salade de
haricots rouges

Raviolis aux
épinards BIO



Fromage AOP



Compote

Jeudi

Radis et fromage à
tartiner



Boulettes de bœuf
BIO



Carottes Vichy BIO



Tropézienne

Vendredi

Salade iceberg et
fromage

Poulet fermier



Pâtes BIO



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture Biologique

Produits locaux

Produits fermiers

Pêche durable

Label rouge

IGP

AOP

AOC

Viandes de France

Fruits et légumes de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 17 au 21 juin 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
17/06	Tomates mozzarella							X			X		X		
	Blé BIO	X													
18/06	Betteraves CE2 (vinaigrette)										X		X		
	Brandade de poisson MSC	T		T	X			X		T					
	Yaourt BIO							X							
19/06	Salade de haricots rouges										X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
	Fromage AOP							X							
20/06	Fromage à tartiner							X							
	Boulettes de bœuf BIO	X					X	X							
	Carottes Vichy BIO							X							
	Tropézienne	X		X				X							
21/06	Salade iceberg et fromage							X			X		X		
	Pâtes BIO	X						X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi

Melon

Poisson MSC



Riz BIO



Fromage AOP



Mardi

Quiche lorraine

Escalope de dinde



Haricots beurre



Yaourts BIO



Mercredi

Asperges

Sauté de porc
fermier



Carottes Vichy

Fromage AOP



Jeudi

Tomates



Boulettes
d'agneau BIO



Semoule BIO



Fromage blanc
BIO



Vendredi

Salade verte



Lasagnes végé
BIO



Laitage BIO



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes
de France



Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 24 au 28 juin 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
24/06	Poisson MSC				X										
	Fromage AOP							X							
25/06	Quiche lorraine	X		X				X							
	Escalope de dinde							X							
	Yaourts BIO							X							
26/06	Sauce bulgare							X							
	Sauté de porc fermier	T					T	X			T				
	Carottes Vichy BIO							X							
	Fromage AOP							X							
27/06	Vinaigrette										X		X		
	Boulettes d'agneau BIO	X					X								
	Semoule BIO	X													
	Fromage blanc BIO							X							
28/06	Vinaigrette										X		X		
	Lasagne végétal BIO	X						X		T	T	T			
	Laitage BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 1^{er} au 5 juillet 2024

Lundi

Taboulé

Poulet fermier



Gratin de courgettes BIO



Fruits



Mardi

Salade de blé BIO
au thon



Escalopes de porc
fermier



Ratatouille BIO



Laitage BIO



Mercredi

Tomates



Poisson MSC



Potatoes



Fromage AOP



Jeudi

Concombre sauce
bulgare



Curry de lentilles
BIO



Riz BIO



Fruits



Vendredi

Menu plaisir

**(Voir l'affiche
sur site)**

- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes
de France



Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 1^{er} au 5 juillet 2024

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
01/07	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Gratin de courgettes BIO							X							
02/07	Salade de blé BIO au thon	X			X			X			X		X		
	Ratatouille BIO									X					
	Laitage BIO							X							
03/07	Tomates (vinaigrette)										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Potatoes														
	Fromage AOP							X							
04/07	Concombre sauce bulgare			X				X							
	Curry de lentilles BIO	T				T		X	T	X	X	T	X		

X : Présence

T : Traces