

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

Lundi

Taboulé et
fromage AOP



Poulet fermier



Haricots vers BIO



Fruits



Mardi

Salade de lentilles
BIO et tomates



Pizza

Fruits



Yaourt BIO



Mercredi

Salade de pâtes
BIO



Saucisses de porc
fermier



Gratin de
courgettes BIO



Fromage AOP



Jeudi

Salade de tomates
anciennes et
mozzarella AOP



Sauté de veau BIO



Purée de pommes
de terre



Fruits



Vendredi

Concombre
sauce bulgare



Poisson pané
MSC



Carottes BIO



Pâtisserie



Agriculture
biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de
France



Fruits et
légumes de
France



Certification
Environnementale
Niveau 2

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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 2 au 6 septembre 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
02/09	Taboulé et fromage	X	T	T	T		T	X	T	T	T				T
03/09	Salade de lentilles BIO							X			X		X		
	Pizza	X		T				X		T	T	T			
	Yaourt BIO							X							
04/09	Salade de pâtes BIO	X					T	X							
	Gratin de courgettes							X							
	Fromage AOP							X							
05/09	Salade de tomates et mozzarella							X			X		X		
	Sauté de veau BIO	T					T	T			T				
	Purée de pommes de terre							X							
06/09	Sauce bulgare			X				X							
	Poisson pané MSC	X			X										
	Pâtisserie	X		X			X	X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

Lundi

Salade verte et
des de fromage



Rôti de porc
fermier



Blé BIO



Fruits



Mardi

Betteraves



Poisson MSC
sauce au curry



Riz BIO



Laitage BIO



Mercredi

Salade de
lentilles BIO



Raviolis aux
épinards BIO



Fromage AOP



Fruits



Jeudi

Tomates sauce au
yaourt



Boulettes de bœuf
BIO



Ratatouille BIO



Pâtisserie

Vendredi

Melon



Poulet fermier



Pâtes BIO



Fruits



Agriculture
biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de
France



Fruits et
légumes de
France



Certification
Environnementale
Niveau 2

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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 9 au 13 septembre 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
09/09	Salade et fromage							X			X		X		
	Blé BIO	X													
10/09	Betteraves										X		X		
	Poisson MSC sauce au curry	T			X		T	T			T				
	Laitage BIO							X							
11/09	Salade de lentilles BIO							X			X		X		
	Raviolis aux épinards	X		X				X							
	Fromage AOP							X							
12/09	Tomates sauce au yaourt							X							
	Boulettes de bœuf BIO	T					T	T			T				
	Pâtisserie	X		X			X	X							
13/09	Pâtes BIO	X					T	X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

Lundi

Radis, beurre



Poisson MSC



Riz BIO



Fromage AOP



Mardi

Taboulé

Rôti de dinde



Gratin de courgettes BIO



Laitage BIO



Mercredi

Asperge sauce bulgare

Saucisses de porc fermier



Haricots verts BIO et pommes de terre



Fruits



Jeudi

Salade verte



Tajine d'agneau BIO



Semoule BIO



Fromage AOP



Vendredi

Salade de haricots rouges

Tortilla aux pommes de terre et oignons



Fromage AOP



Fruits



Agriculture biologique



Produits locaux



Produits fermiers



Pêche durable



Label Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de France



Fruits et légumes de France



Certification Environnementale Niveau 2

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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 16 au 20 septembre 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
16/09	Beurre							X							
	Poisson MSC				X										
	Fromage AOP							X							
17/09	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Gratin de courgettes							X							
	Laitage BIO							X							
18/09	Sauce bulgare			X				X							
19/09	Salade verte (vinaigrette)										X		X		
	Tajine d'agneau BIO	T					T	X		T	T	T			
	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage AOP							X							
20/09	Salade de haricots rouges							X			X		X		
	Tortilla aux p.d.t et oignons			X				X							
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Lundi

Salade de lentilles BIO



Sauté de poulet label



Carottes BIO



Fruits



Mardi

Salade de riz BIO



Saucisses de porc fermier



Haricots verts BIO



Yaourt BIO



Mercredi

Salade de tomates



Poisson pané MSC



Purée de p.d.t



Fromage AOP



Jeudi

Salade verte et fromage



Chili sin carne BIO



Riz BIO



Fruits



Vendredi

Carottes râpées



Rôti de veau BIO



Haricots coco

Fromage AOP



Agriculture biologique



Produits locaux



Produits fermiers



Pêche durable



Label Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de France



Fruits et légumes de France



Certification Environnementale Niveau 2

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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 23 au 27 septembre 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
23/09	Salade de lentilles BIO							X			X		X		
	Sauté de poulet label	T					T	X			T				
	Carottes BIO							X							
24/09	Salade de riz BIO														
	Yaourt BIO							X			X		X		
25/09	Salade de tomates										X		X		
	Poisson pané MSC	X			X										
	Purée de p.d.t							X							
	Fromage AOP							X							
26/09	Salade verte et fromage							X			X		X		
	Chili sin carne	T					T	X			T				
27/09	Carottes râpées										X		X		
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces