

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

Lundi

Tomates



Blanc de poulet



Pommes de terre



Fromage AOP



Mardi

Carottes râpées



Lasagnes au bœuf BIO



Yaourt BIO



Mercredi

Betteraves et dés de fromage



Sauté de porc fermier



Carottes



Fruits



Jeudi

Salade de pâtes BIO



Poisson



Poêlée de légumes



Laitage BIO



Vendredi

Œuf dur mayo, sur lit de salade



Couscous végétal

Semoule 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 30 septembre au 4 octobre 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
30/09	Vinaigrette	X						X		T	T	T	X		
	Fromage AOP							X							
01/10	Carottes râpées (sauce)	X									T		X		
	Lasagnes au bœuf BIO	X		X				X							
	Yaourt BIO							X							
02/10	Betteraves et dés de fromage	X						X		T	T	T	X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
03/10	Salade de pâtes BIO	X						X		T	T	T	X		
	Poisson				X										
	Laitage BIO							X							
04/10	Œuf dur mayo			X				X			T				
	Couscous végété	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X													

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

Lundi

Salade verte



Poulet fermier
Basquaise



Riz BIO



Comté AOP



Mardi

Potage de pâtes
BIO



Poisson MSC



Gratin de brocolis
BIO



Laitage BIO



Mercredi

Betteraves au
fromage



Rôti de porc
fermier



Carottes BIO et pdt



Fruits



Jeudi

Concombres sauce
bulgare



Daube de Bœuf BIO



Pâtes BIO



Yaourt BIO



Vendredi

Salade de
lentilles BIO



Pizza aux 4
fromages AOP



Compote

Biscuit BIO



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 7 au 11 octobre 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
07/10	Vinaigrette										X		X		
	Poulet Basquaise	T					T	T			T				
	Comté AOP							X							
08/10	Potage de pâtes BIO	X					T		T			T			
	Poisson MSC				X										
	Gratin de brocolis BIO							X							
	Laitage BIO							X							
09/10	Betteraves au fromage							X							
10/10	Sauce Bulgare			X				X							
	Daube de Bœuf BIO	T					T	T		T					
	Pâtes BIO	X													
	Yaourt BIO							X							
11/10	Salade de lentilles	T						X			X		X		
	Pizza aux 4 fromages AOP	X						X							
	Biscuit BIO	X													

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Lundi

Taboulé

Poulet fermier



Gratin de
butternut au
fromage BIO

Fruits



Mardi

Salade verte



Boulettes
d'agneau sauce
aux abricots

Pâtes BIO



Laitage BIO



Mercredi

Carottes râpées



Poisson MSC



Purée de pdt



Fromage AOP



Jeudi

Betteraves
râpées



Lasagnes Végé
BIO



Fromage AOP



Fruits



Vendredi

Salade iceberg



Saucisses de
porc fermier



Lentilles BIO



Yaourt BIO



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 14 au 18 octobre 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
14/10	Taboulé	X	T	T	T		T		T	T	T		X		
	Gratin de butternut							X							
15/10	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes sauce aux abricots	X					X								
	Pâtes BIO	X					T		T			T			
	Laitage BIO							X							
16/10	Vinaigrette										T		X		
	Poisson				T										
	Lasagnes végétariques BIO	X						X							
	Purée de pommes de terre							X							
	Fromage AOP							X							
17/10	Vinaigrette										T		X		
	Lasagnes végétariques	X						X	T	T	T				
	Fromage AOP							X							
18/10	Vinaigrette							X			T		X		
	Yaourt BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

Lundi

Potage de légumes et pdt



Boulettes de Bœuf BIO



Salsifis



Fruits



Mardi

Salade composée



Ravioli aux épinards BIO



Panna Cotta

Mercredi

Velouté de légumes



Rôti de dinde



Haricots verts et pdt



Fromage AOP



Jeudi

Carottes râpées



Poulet fermier



Potatoes



Fruits



Vendredi

Asperges



Brandade de poisson MSC



Laitage BIO



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 4 au 8 novembre 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
04/11	Boulettes de bœuf BIO	T						T		T	T	T			
05/11	Salade composée							X			T		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
	Panna Cotta							X							
06/11	Velouté de légumes							X							
	Fromage AOP							X							
07/11	Vinaigrette										T		X		
08/11	Vinaigrette										T		X		
	Brandade de poisson							X					X		
	Laitage BIO							X			T		X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 12 au 15 novembre 2024

Lundi

FERIE

Mardi

Velouté de
potimarron et
pdt



Sauté de porc



Carottes BIO



Fruits



Mercredi

Salade coleslaw



Blanquette de
poulet



Riz BIO



Laitage BIO



Jeudi

Couscous BIO
Végé



Semoule BIO



Fromage BIO



Fruits



Vendredi

Potage de
légumes



Poisson MSC



Blé 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 12 au 15 novembre 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
12/11	Velouté de potimarron							X							
	Sauté de porc	T					T	T			T				
13/11	Vinaigrette										X		X		
	Blanquette de poulet							X							
	Laitage BIO							X							
14/11	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage BIO							X							
15/11	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													

X : Présence

T : Traces