

### Lundi

Salade coleslaw



Moules BIO



Riz BIO



Comté AOP \*



### Mardi

Taboulé

Sauté de dinde



Gratin de brocolis



Yaourt BIO \*



### Mercredi

Betteraves et  
fromage



Sauté de porc  
fermier



Carottes BIO



Fruits



### Jeudi

Salade



Tajine  
d'agneau BIO



Semoule BIO



Yaourt BIO \*



### Vendredi

Potage de pois  
cassés BIO



Tartiflette au  
Comté AOP \*



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



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 27 au 31 janvier 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et ...	Lupin	Mollusques
27/01	Salade coleslaw										X		X		
	Moules BIO		X												
	Comté AOP							X							
28/01	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Sauté de dinde														
	Gratin de brocolis							X							
	Yaourt BIO							X							
29/01	Betteraves et fromage							X			X		X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
30/01	Vinaigrette										X		X		
	Tajine d'agneau BIO	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X													
	Laitage BIO							X							
31/01	Potage de pois cassés	X													
	Tartiflette au Comté AOP							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 février 2025



\* Aide UE à destination des écoles

## Lundi

Salade



Saucisses



Petits pois

Tomme Catalane  
AOP \*



## Mardi

Potage de légumes  
et pdt



Escalopes de  
poulet label



Gratin de butternut



Yaourt BIO \*



## Mercredi

Asperges sauce  
Bulgare

Paupiettes de veau



Purée de légumes  
et pdt



Fruits



## Jeudi

Carottes râpées



Poisson MSC  
sauce au curry et  
coco



Blé BIO



Panna cotta

## Vendredi

Crêpes au  
fromage



Sauté de porc  
fermier au caramel



Riz BIO



Cocktail de 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



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 3 au 7 février 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et ...E...	Lupin	Mollusques
03/02	Vinaigrette										X		X		
	Tomme Catalane AOP							X							
04/02	Gratin de butternut							X							
	Yaourt BIO							X							
05/02	Asperges sauce Bulgare							X							
	Paupiettes de veau	X					X	X							
	Purée de légumes							X							
06/02	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC sauce curry- coco				X										
	Blé BIO	X													
	Panna cotta							X							
07/02	Crêpes au fromage	X		X			T	X	T						
	Sauté de porc au caramel						X	T							

X : Présence

T : Traces

Semaine du 10 au 14 février 2025

## Lundi

Soupe de  
vermicelles  
Fromage AOP et  
Paupiettes de veau



Carottes



Compote



## Mardi

Salade de lentilles  
BIO



Gratin de pommes  
de terre aux  
légumes



Fromage blanc  
BIO \*




Biscuit


## Mercredi

Taboulé


Saucisse de porc  
fermier

Haricots verts



Tomme Catalane  
AOP \*



## Jeudi

Salade et fromage



Poisson pané MSC




Gratin de choux-  
fleurs BIO





Pâtisserie

## Vendredi


Betteraves 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



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 10 au 14 février 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et ...E222...	Lupin	Mollusques
10/02	Soupe de vermicelles et fromage	T		X				X		T					
	Paupiettes de veau	X					X								
	Fromage							X							
11/02	Salade de lentilles										X		X		
	Gratin de pommes de terre							X							
	Fromage blanc BIO							X							
	Biscuit	X													
12/02	Taboulé	X													
	Fromage AOP							X							
13/02	Salade et fromage							X			X		X		
	Poisson pané MSC				X										
	Gratin de choux-fleurs							X							
	Pâtisserie	X		X				X	X						
14/02	Betteraves et fromage							X			X		X		
	Pâtes BIO	X													

X : Présence

T : Traces



Semaine du 3 au 7 mars 2025

**Lundi**

Potage de pâtes

BIO



Poisson MSC



Haricots verts

BIO



Fruits

**Mardi**

Salade iceberg et  
fromage

Tajine de de  
légumes

Semoule BIO



Fromage blanc  
BIO \*



**Mercredi**

Salade d'oranges

Sauté de veau BIO



Pâtes BIO



Camembert BIO \*  
(au lait pasteurisé)



**Jeudi**

Salade de choux,  
carottes et  
pommes fruits

Boulettes  
d'agneau BIO



Haricots blancs

Yaourt BIO \*



**Vendredi**

Taboulé

Rôti de porc  
fermier



Gratin de  
butternut

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 3 au 7 mars 2025

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et ...	Lupin	Mollusques
3/03	Potage de pâtes BIO	T		X						T					
	Poisson MSC				X										
4/03	Vinaigrette										X		X		
	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage blanc BIO							X							
5/03	Sauté de veau BIO	T					T	T			T				
	Pâtes BIO	X					T								
	Fromage AOP							X							
6/03	Vinaigrette										X		X		
	Boulettes d'agneau BIO	X					X								
	Laitage BIO							X							
7/03	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				
	Gratin de butternut							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 mars 2025



\* Aide UE à destination des écoles

## Lundi

Salade verte

Brandade de poisson MSC



Yaourt aux fruits BIO \*



## Mardi

Asperges sauce au yaourt

Poulet fermier



Pommes de terre

Fruits

## Mercredi

Salade de haricots rouges et fromage

Raviolis aux épinards BIO



Fruits

## Jeudi

Concombre sauce au fromage blanc

Rôti de veau BIO



Brocolis BIO et p.d.t.



Crème anglaise et lanques de chat

## Vendredi

Macédoine de légumes

Rougail à la tomate



Riz BIO



Cantal jeune AOP \*



- **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 mars 2025

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
10/03	Vinaigrette										X		X		
	Brandade de poisson MSC	T		T	X			X		T					
	Laitage BIO							X							
11/03	Sauce au yaourt							X			X		X		
12/03	Salade de haricots rouges et fromage						T	X			X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
13/03	Sauce au fromage blanc							X			X		X		
	Crème anglaise et lange de chat	X		X			X	X							
14/03	Vinaigrette										X		X		
	Rougail à la tomate de porc fermier	T					T	T							
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces