

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Betteraves CE2



Lasagnes de
Bœuf BIO



Fromage AOP*



Mardi

Asperges sauce
Bulgare

Paupiette de veau

Gratin de choux
fleurs BIO



Pâtisserie

Mercredi

Potage de légumes



Boulettes d'agneau
BIO en Tajine



Semoule BIO



Fruits



Jeudi

FERIE

Vendredi

Carottes râpées



Brandade de
poisson MSC



Yaourt BIO*



- **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 28 avril au 02 mai 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
28/04	Vinaigrette										X		X		
	Lasagnes de bœuf BIO	X						X		T	T	T			
	Fromage AOP							X							
29/04	Sauce bulgare							X							
	Gratin de choux fleurs BIO							X							
	Pâtisserie	X		X			X	X							
30/04	Boulettes d'agneau BIO en tajine	X					X								
	Semoule BIO	X													
02/05	Vinaigrette										X		X		
	Brandade de poisson MSC	X			X			X							
	Yaourts BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 05 au 09 mai 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Macédoine de légumes



Poisson MSC



Blé BIO



Fromage AOP*



Mardi

Salade verte et fromage



Rôti de porc fermier



Flageolets

Fruits



Mercredi

Concombres



Blanc de poulet

Carottes BIO



Laitage BIO*



Jeudi

FERIE

Vendredi

Lentilles au curry
BIO



Semoule BIO



Fromage 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

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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 05 au 09 mai 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
05/05	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Fromage AOP							X							
06/05	Salade verte et fromage							X			X		X		
07/05	Sauce bulgare			X				X							
	Laitage BIO							X							
09/05	Lentilles BIO au curry							X			X		X		
	Semoule BIO							X							
	Fromage AOP														

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE



* Aide UE à destination des écoles

Semaine du 12 au 16 mai 2025

Lundi

Sauce bolo végétal
BIO



Pâtes BIO



Fromage AOP*



Compote

Mardi

Salade de Riz
BIO

Poulet fermier



Courgettes
BIO



Laitage BIO*



Mercredi

Carottes râpées



Poisson MSC



Blé BIO



Fromage AOP*



Jeudi

Betteraves



Boulettes d'agneau
BIO



Gratin de chou-
fleur BIO



Pâtisserie

Vendredi

Salade de haricots
verts BIO avec
fromage



Saucisse de porc
fermier



Purée de pdt



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)



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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 12 au 16 mai 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
12/05	Sauce bolo végété BIO	T				T		T	T	T	T	T			
	Pâtes BIO	X					T								
	Fromage AOP							X							
13/05	Salade de riz BIO										X		X		
	Laitage BIO							X							
14/05	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Fromage BIO							X							
15/05	Vinaigrette										X		X		
	Boulettes d'agneau BIO	T					T	T			T				
16/05	Salade de haricots verts BIO avec fromage							X			X		X		
	Purée de pdt							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 mai 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Salade de tomates
cerises



Rôti de dinde label



Purée de carottes
BIO et pdt



Fromage blanc
BIO*



Mardi

Blanquette végétale
de haricots blancs

Riz BIO



Fromage AOP



Fruits



Mercredi

Salade Iceberg



Paupiette de veau

Haricots verts BIO



Crème dessert

Jeudi

Pâté de campagne
et cornichons



Beignets de
calamar



Ratatouille

Laitage BIO*



Vendredi

Concombre et
fêta



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 19 au 23 mai 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
19/05	Salade de tomates cerises										T		T		
	Purée de carottes BIO et pdt							X							
	Fromage blanc BIO							X							
20/05	Blanquette végété	T						X			T		X		
	Fromage AOP							X							
21/05	Sauce Bulgare			X				X							
	Paupiette de veau	X					X								
	Crème dessert							X	T						
32/05	Pâte de campagne et cornichons	T		T				T	T	T	T				
	Beignets de calamar	X													X
	Laitage BIO							X							
23/05	Concombre féta							X			T		T		
	Pâtes BIO	X						X							

X : Présence

T : Traces

Semaine du 26 au 28 mai 2025

Lundi

Salade verte et
fromage



Spaghetti BIO



Sauce bolognaise
BIO



Fruits



Mardi

Salade de lentilles
BIO avec fromage



Raviolis aux
épinards BIO



Fruits



Mercredi

Macédoine mayo

Poisson MSC



Semoule BIO



Fromage AOP*



Jeudi

FERIE

Vendredi

PONT DE
L'ASCENSION

- **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 26 au 28 mai 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
26/05	Salade verte et fromage							X			X		X		
	Spaghetti BIO	X						X							
	Sauce Bolognaise BIO	T						T		T	T	T			
27/05	Salade de lentilles BIO avec fromage							X			X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
28/05	Macédoine mayonnaise	T		X			T	T			T		T		
	Poisson MSC				X										
	Semoule BIO	X						X							
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 02 au 06 juin 2025



* Aide UE à destination des écoles

Lundi

Asperges sauce
Bulgare

Poisson pané
MSC



Haricots verts
BIO



Fruits



Mardi

Concombre



Sauté de dinde
label



Pâtes BIO



Fromage AOP*



Mercredi

Salade



Lasagne végété

Laitage BIO



Jeudi

Salade fraîcheur



Paupiettes de
veau aux
champignons

Riz BIO



Panna Cotta

Vendredi

Taboulé

Rôti de porc



Gratin de
courgettes 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)



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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 02 au 06 juin 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
02/06	Sauce bulgare			X				X							
	Poisson pané MSC				X										
03/06	Vinaigrette										X		X		
	Sauté de dinde label	T					T	T			T				
	Pâtes BIO	X					T	X							
	Fromage AOP							X							
04/06	Vinaigrette										X		X		
	Lasagne végété	X						X		T	T	T			
	Laitage BIO							X							
05/06	Salade fraîcheur			X				X			X		X		
	Paupiettes de veau aux champignons							X							
	Panna Cotta							X							
06/06	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Gratin de courgettes BIO							X							

X : Présence

T : Traces