

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 9 au 12 mai 2023

**Lundi**

Férié

**Mardi**

Concombres



Sauce  
Bolognaise



Pâtes BIO



Crème dessert

**Mercredi**

Salade de  
lentilles BIO



Pizza végété au  
fromage

Fruits



\*Menu aux  
protéines végétales

**Jeudi**

Betteraves râpées  
avec fromage



Saucisse de  
Toulouse



Haricots verts BIO



Pâtisserie

**Vendredi**

Asperges

Saumon



Riz BIO



Comté 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 9 au 12 mai

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
09/05	Vinaigrette										X		X		
	Pâtes BIO	X													
	Crème dessert	T						X	T						
10/05	Salade de lentilles	T						X			X		X		
	Pizza végété	X		T				X							
11/05	Betteraves avec fromage							X					X		
	Saucisses de Toulouse	T		T				T		T	T				
	Pâtisserie	X		X			X	X							
12/05	Saumon				X										
	Comté AOP							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 15 au 17 mai 2023

**Lundi**

Taboulé

Rôti de porc  
fermier



Carottes BIO  
Vichy



Ossau Iraty AOP



**Mardi**

Salade verte et  
fromage



Rôti de dinde



Brocolis BIO



Crème anglaise  
et biscuit

**Mercredi**

Betteraves et  
fromage



Brandade de  
Poisson MSC



Fruits



**Jeudi**

Jeudi de  
L'Ascension

**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 15 au 17 mai 2023

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
15/09	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T		X		
	Carottes Vichy							X							
	Ossau Iraty AOP							X							
16/09	Vinaigrette										T		X		
	Fromage							X							
	Brocolis BIO	T		T				X		T					
	Crème anglaise			X				X							
	Biscuit	X													
17/09	Fromage							X							
	Brandade de poisson	T		T	X			X		T					

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 22 au 26 mai 2023

**Lundi**

Concombre au  
Feta



Sauté de veau  
BIO



Salsifis

Pâtisserie

**Mardi**

Curry de lentilles  
vertes BIO au lait  
de coco



Riz Basmati BIO



Fromage blanc

Fruits



\*Menu aux protéines  
végétales

**Mercredi**

Salade de pâtes  
BIO avec  
fromage



Agneau BIO



Ratatouille BIO



Fruits



**Jeudi**

Salade de tomates  
cerises



Beignets de  
calamar

Gratin de chou-  
fleur BIO et  
pommes de terre



Yaourt BIO



**Vendredi**

Carottes râpées



Poulet fermier



Pommes de  
terre



Saint Nectaire  
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)



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

# Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 22 au 26 mai 2023

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
22/05	Vinaigrette										T		X		
	Feta														
	Sauté de veau BIO	X						X		X	X	X			
	Eclair	X		X			T	X							
23/05	Curry de lentilles vertes BIO au lait de coco		T							T	T	T			
	Fromage blanc							X							
24/05	Salade de pâtes avec fromage	X		T				X		T	T		X		
25/05	Vinaigrette										T		X		
	Beignets de calamar	X													X
	Gratin de chou-fleur BIO et p.d.t.	T						X							
	Yaourt BIO							X							
26/05	St. Nectaire AOP							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 30 mai au 2 juin 2023

**Lundi**

Férié

**Mardi**

Salade de lentilles BIO



Clafoutis salé

Yaourt nature

Fruits



\*Menu aux protéines végétales

**Mercredi**

Salade de riz BIO



Saucisses de porc fermier



Haricots verts BIO



Brie de Meaux AOP



**Jeudi**

Tomates Mozzarella



Poulet fermier



Pâtes BIO



Fruits



**Vendredi**

Salade iceberg



Aiguillettes de poisson

Gratin de courgettes BIO



Laitage

- **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 30 mai au 2 juin 2023

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
30/05	Vinaigrette										T		X		
	Clafoutis salé	X		X				X							
	Yaourt nature							X							
31/05	Vinaigrette										T		X		
	Brie de Meaux							X							
01/06	Mozzarella							X							
	Pâtes BIO	X		X				X							
02/16	Vinaigrette										T		X		
	Aiguillettes de poisson	X				X		X			T				T
	Laitage							X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 juin 2023

**Lundi**

Salade verte  
avec fromage



Moules BIO



Riz BIO



Fromage AOP



**Mardi**

Macédoine

Steak de veau  
BIO



Pommes de terre



Panna cotta

**Mercredi**

Salade de haricots  
rouges

Raviolis aux  
épinards BIO



Comté AOP



Fruits



\*Menu aux protéines  
végétales

**Jeudi**

Concombres avec  
fromage



Tajine d'Agneau  
BIO



Semoule BIO



Fruits



**Vendredi**

Salade de tomates  
et fromage



Escalopes de  
dinde



Salsifis

Pâtisserie

- **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 5 au 9 juin 2023

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										T		X		
	Fromage							T							
06/05	Macédoine			T											
	Moules BIO														X
	Panna cotta							X							
07/05	Vinaigrette										T		X		
	Raviolis aux épinards														
	Comté AOP														
	Fromage														
08/05	Semoule														
09/05	Vinaigrette										T		X		
	Pâtisserie	X		X				X							

X : Présence

T : Traces

# RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 juin 2023

## Lundi

Salade verte avec  
fromage



Cabillaud MSC au  
curry



Blé BIO



Fromage AOP



## Mardi

Taboulé

Poulet fermier



Ratatouille BIO



Yaourt BIO



## Mercredi

Betteraves avec  
fromage



Rôti de porc  
fermier



Haricots verts BIO  
et p.d.t



Fruits



## Jeudi

Melon



Lasagnes au  
Bœuf



Laitage

## Vendredi

Blanquette végété  
aux haricots blancs



Riz BIO



Fromage

Fruits



\*Menu aux protéines  
végétales

- **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 12 au 16 juin 2023

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	Vinaigrette										T		X		
	Cabillaud MSC au curry				X						T				
	Blé BIO	X													
	Fromage AOP							X							
13/05	Taboulé	X	T	T	T		T			T	T				T
	Yaourt BIO														
14/05	Vinaigrette										T		X		
	Fromage							X							
15/05	Lasagnes au Bœuf	X						X		T	T	T			
	Laitage							X							

X : Présence

T : Traces