

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 juillet 2023

Lundi

Salade et
fromage



Sauté de veau
BIO



Pâtes BIO



Fruits



Mardi

Melon



Poisson MSC



Riz BIO



Yaourt BIO



Mercredi

PIQUE NIQUE

Jeudi

Couscous Végétarien



Semoule BIO



Fromage AOP



Fruits



*Menu aux protéines
végétales

Vendredi

FERIE

- 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 juillet 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
10/07	Salade et fromage (avec vinaigrette)							X			X		X		
	Sauté de Veau BIO	T					T	T			T				
	Pâtes	X					T		T			T			
11/07	Poisson				X										
	Yaourt BIO							X							
12/07	Salade au thon	X		X	X			X							
	Pâté de volaille	X						X							
13/07	Couscous végétarien	X													
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 juillet 2023

Lundi

Tomates



Poisson



Blé BIO



Fromage AOP



Mardi

Salade d'haricots
rouges



Poulet fermier



Gratin de légumes



Yaourt BIO



Mercredi

PIQUE NIQUE

Jeudi

Salade d'haricots
verts et fromage



Porc fermier



Courgettes et
p de t



Fruits



Vendredi

Salade de lentilles
BIO



Raviolis aux
épinards BIO



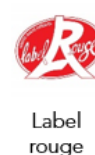
Fromage AOP



Compote

*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)



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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 17 au 21 juillet 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
17/07	Vinaigrette										T		X		
	Blé BIO	X													
	Fromage AOP							X							
18/07	Gratin de légumes	T						X							
	Yaourt BIO							X							
19/07	Salade au thon	X		X	X			X							
	Pâté de volaille	X						X							
21/07	Salade de lentilles							X			X		X		
	Raviolis aux épinards	X		X				X							
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 juillet 2023

Lundi

Betteraves



Poisson MSC



Riz BIO



Fromage AOP



Mardi

Taboulé

Dinde



Légumes



Laitage

Mercredi

PIQUE NIQUE

Jeudi

Salade de p.d.t
avec fromage



Saucisses



Carottes Vichy
BIO



Pastèque

Vendredi

Concombres



Boulettes
d'agneau BIO



Pâtes BIO



Ossau Iraty 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)



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 24 au 28 juillet 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
24/07	Vinaigrette										T		X		
	Fromage BIO							X							
25/07	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				T
	Laitage							X							
27/07	Salade de p.d.t et fromage							X			X		X		
	Carottes Vichy BIO							X							
28/07	Concombres (sauce)							X			T		X		
	Boulettes d'agneau	T						T		T	T	T			
	Pâtes BIO	X						X							
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 31 juillet au 4 août 2023

Lundi

Salade de
tomates



Poulet fermier



Blé BIO



Fromage AOP



Mardi

Melon



Brandade de
poisson MSC



Yaourt BIO



Mercredi

PIQUE NIQUE

Jeudi

Asperges sauce
Bulgare

Rôti de porc label



Petits pois

Fruits



Vendredi

Pastèque



Veau BIO



Pâtes BIO



Fromage 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

Menu du 31 juillet au 4 août 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
31/07	S. de tomates (vinaigrette)										T		X		
	Blé BIO	X													
	Fromage AOP							X							
01/08	Brandade de poisson MSC				X			X							
	Yaourt BIO							X							
03/08	Sauce Bulgare			X				X							
04/08	Pâtes BIO	X													
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 août 2023

Lundi

Carottes râpées
et fromage



Poisson MSC



Riz BIO



Fruits



Mardi

Salade de lentilles
BIO au fromage



Poulet label



Gratin de
courgettes BIO



Panna Cotta

Mercredi

PIQUE NIQUE

Jeudi

Salade d'haricots
beurre



Lasagnes au bœuf
BIO



Fromage blanc

Vendredi

Tomates
Mozzarella AOP



Sauté de veau BIO



Gratin de 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 7 au 11 août 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
07/08	Fromage							X							
	Poisson MSC				X										
08/08	Salade de lentilles							X			X		X		
	Gratin de courgettes							X							
	Panna cotta							X							
10/08	Vinaigrette										X		X		
	Lasagnes au bœuf BIO	X					X	X		T	T	T			
	Fromage blanc							X							
11/08	Tomates mozzarella							X			X		X		
	Sauté de veau BIO	T					T	T			T				
	Gratin de pâtes BIO	X						X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 août 2023

Lundi

Macédoine

Poulet label



Blé BIO



Comté AOP



Mardi

FERIE

Mercredi

Salade verte et
fromage



Boulettes
d'agneau BIO



Semoule BIO



Laitage BIO



Jeudi

Concombre et feta



Poisson MSC



Gratin de légumes



Pâtisserie

Vendredi

Salade de
tomates BIO,
maïs et fromage



Saucisses label



Lentilles 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 14 au 18 août 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
14/08	Macédoine (sauce)	T					T	T			T				
	Blé BIO	X					T		T			T			
	Comté AOP							X							
16/08	Vinaigrette										X		X		
	Fromage							X							
	Boulettes d'agneau BIO	X					X								
	Semoule BIO	X													
	Laitage							X							
17/08	Sauce Bulgare			X				X							
	Feta							X							
	Poisson MSC				X										
	Gratin de légumes							X							
	Pâtisserie	X		X			X	X							
18/08	Fromage							X					X		
	Vinaigrette										X		X		

X : Présence

T : Traces