

# 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)



*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