

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 27 novembre au 1^{er} décembre

Lundi

Potage de légumes



Boulettes de bœuf
BIO



Riz BIO



Fruits



Mardi

Potage de légumineuses BIO



Lasagnes végétariques

Fromage BIO



Fruits



Mercredi

Salade de lentilles
BIO



Rôti de porc
fermier



Haricots verts BIO



Fromage AOP



Jeudi

Salade et fromage



Sauté de dinde



Blé BIO



Fruits



Vendredi

Betteraves crues



Poisson MSC



Gratin de chou-fleur
BIO



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 27 novembre au 1^{er} décembre 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
27/11	Boulettes de bœuf BIO							X							
28/11	Lasagnes végété	X						X		T	T	T			
	Fromage BIO							X							
29/11	Salade de lentilles							X			X		X		
	Fromage AOP							X							
30/11	Salade et fromage							X			X		X		
	Sauté de dinde	T					T	T			T				
	Blé BIO	X													
01/12	Vinaigrette	X		X				X	X				X		
	Poisson				X										
	Gratin de chou-fleur BIO							X							
	Pâtisserie	X		X				X	X				X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 4 au 8 décembre 2023

St Michel, menu du 4 le

5

Lundi

Salade iceberg
et fromage



Steak haché de
veau BIO



Pâtes BIO



Fruits



Mardi

Velouté de
champignons



Sauté de porc
fermier



Purée de
courges



Fromage blanc

Mercredi

Tajine de
légumes et
légumineuses

BIO



Semoule BIO



Fromage AOP



Fruits



Jeudi

Carottes râpées
et fromage



Poisson MSC



Gratin de
brocoli BIO



Pâtisserie

Vendredi

Mâche avec
fromage, vinaigrette
au miel



Dinde



Haricots blancs

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 4 au 8 décembre 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
04/12	Salade iceberg et fromage							X			T		X		
	Pâtes BIO	X		T			T		T			T			
05/12	Velouté de champignons							X							
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
	Purée de courges	X						X							
	Fromage blanc et crème de marrons							X							
06/12	Tajine de légumes et légumineuses BIO	X						X					X		
	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage AOP							X							
07/12	Vinaigrette										T		X		
	Poisson				X										
	Gratin de brocoli BIO							X							
	Pâtisserie	X		X			T	X							
08/12	Vinaigrette										X		X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 11 au 15 décembre 2023

Lundi

Asperges sauce
Bulgare

Poisson MSC



Blé BIO



Fromage AOP



Mardi

Soupe de
vermicelles

Pilons de poulet



Salsifis

Yaourt BIO



Mercredi

Betteraves au
fromage



Boulettes de Bœuf

BIO



Carottes BIO



Fruits



Jeudi

Carottes
râpées



Saucisses de
porc fermier



Petits pois

Laitage



Vendredi

Œufs mayonnaise
sur lit de salade



Riz BIO



Sauce tomate aux
légumes 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 11 au 15 décembre 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
11/12	Sauce Bulgare			X				X							
	Poisson				X										
	Blé BIO	X													
	Fromage AOP							X							
12/12	Soupe de vermicelles	X		T			X	T		T	T				
	Yaourt BIO							X							
13/12	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes de bœuf BIO	X					X								
14/12	Vinaigrette										T		X		
	Laitage BIO							X							
15/12	Œuf mayonnaise sur lit de salade	T		X			T	T			X				
	Sauce tomate aux légumes BIO	T						T		T	T	T			

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 18 au 22 décembre 2023

Villecomtal Repas de
Noël le vendredi 22

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de poireaux et pdt	Taboulé	Salade verte	REPAS DE NOËL Salade composée toast à la mousse de canard	Velouté de lentilles BIO
Rôti de dinde	Rôti de porc fermier	Brandade de poisson MSC	Suprêmes de pintade, sauce marrons et champignons	Raviolis aux épinards
Haricots verts BIO	Gratin de chou- fleur BIO	Fromage AOP	Ecrasé de pdt et butternut	Fromage blanc sucré BIO
Fruits	Laitage			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 18 au 22 décembre 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
18/12	Velouté de poireaux et pdt	X													
19/12	Vinaigrette										T		X		
	Gratin de chou-fleur BIO							X							
	Laitage							X							
20/12	Vinaigrette										T		X		
	Brandade de poisson MSC	T		T	X			X		T					
	Fromage AOP							X							
21/12	Salade composée	X						X			X		X		
	Suprême de pintade							X							
	Ecrasé de pdt et butternut							X							
	Bûche de Noël	X		X				X	T						
22/12	Velouté de lentilles BIO							X							
	Raviolis aux épinards	X		X				X							
	Fromage blanc sucré BIO							X							

X : Présence

T : Traces