

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 22 au 26 avril 2024

Lundi

Betteraves crues



Lasagnes de
Bœuf BIO



Fromage BIO



Mardi

Asperges sauce
Bulgare

Saucisses de porc
fermier



Gratin de choux
fleurs BIO



Pâtisserie

Mercredi

Potage de légumes



Boulettes d'agneau
BIO en Tajine



Semoule BIO



Fruits



Jeudi

Salade de pâtes
BIO avec
fromage



Poulet fermier



Haricots verts
BIO



Fruits



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 22 au 26 avril 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
22/04	Vinaigrette										X		X		
	Lasagnes de bœuf BIO	X						X		T	T	T			
	Fromage BIO							X							
23/04	Sauce bulgare							X							
	Gratin de choux fleurs BIO							X							
	Pâtisserie	X		X			X	X							
24/04	Boulettes d'agneau BIO en tajine	X					X								
	Semoule BIO	X													
25/04	Salade de pâtes BIO avec fromage	X						X			X		X		
26/04	Vinaigrette										X		X		
	Brandade de poisson MSC	X			X			X							
	Yaourts BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Lundi

Betteraves



Poisson MSC



Blé BIO



Laitage BIO



Mardi

Salade de lentilles



Tartiflette végétale

Fruits



Mercredi

FERIE

Jeudi

Concombre sauce bulgare



Steak haché de veau BIO



Carottes BIO



Pâtisserie

Vendredi

Salade verte et fromage



Rôti de porc fermier



Flageolets

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 29 avril au 3 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
29/04	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Laitage BIO							X							
30/04	Salade de lentilles BIO							X			X		X		
	Tartiflette végétale							X							
2/05	Sauce bulgare			X				X							
	Pâtisserie	X		X			X	X							
03/05	Salade verte et fromage							X			X		X		

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 6 et 7 mai 2024

Lundi

Concombre



Sauté de dinde
label



Pâtes BIO



Fromage AOP



Mardi

Asperges sauce
Bulgare

Poisson pané
MSC



Haricots verts
BIO



Fruits



Mercredi

FERIE

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 6 et 7 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
06/05	Vinaigrette										X		X		
	Sauté de dinde label	T					T	T			T				
	Pâtes BIO	X					T	X							
	Fromage AOP							X							
07/05	Sauce Bulgare			X				X							
	Poisson pané MSC				X										

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi

Curry de lentilles

BIO



Riz BIO



Fromage AOP



Compote

Mardi

Betteraves



Boulettes d'agneau

BIO



Gratin de chou-
fleur BIO



Pâtisserie

Mercredi

Carottes râpées



Poisson MSC



Blé BIO



Fromage BIO



Jeudi

Taboulé

Poulet fermier



Courgettes
BIO



Laitage BIO



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)



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 13 au 17 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
13/05	Curry de lentilles BIO	T		T			T	X	T	T	T				
	Fromage AOP							X							
14/05	Vinaigrette										X		X		
	Boulettes d'agneau BIO	X					X								
	Gratin de chou-fleur BIO							X							
	Pâtisserie	X		X			X	X							
15/05	Vinaigrette										X		X		
	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Fromage BIO							X							
16/05	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				
	Laitage BIO							X							
17/05	Salade de haricots verts BIO avec fromage							X			X		X		
	Purée de pdt							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 21 au 24 mai 2024

Lundi

FERIE

Mardi

Salade verte et
fromage



Spaghetti BIO



Sauce bolognaise
BIO



Fruits



Mercredi

Salade de lentilles
BIO avec fromage



Raviolis aux
épinards BIO



Fruits



Jeudi

Macédoine mayo

Poisson MSC



Semoule BIO



Fromage AOP



Vendredi

Tomates



Rôti de porc
fermier



Brocolis BIO et pdt



Laitage 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 21 au 24 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
21/05	Salade verte et fromage							X			X		X		
	Spaghetti BIO	X						X							
	Sauce Bolognaise BIO	T						T		T	T	T			
22/05	Salade de lentilles BIO avec fromage							X			X		X		
	Raviolis aux épinards BIO	X		X				X							
23/05	Macédoine mayonnaise	T		X			T	T			T		T		
	Poisson MSC				X										
	Semoule BIO	X						X							
	Fromage AOP							X							
24/05	Vinaigrette										X		X		
	Laitage BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi

Melon



Rôti de dinde label



Purée de carottes
BIO et pdt



Fromage blanc
BIO



Mardi

Blanquette végé

Riz BIO



Fromage AOP



Fruits



Mercredi

Radis sauce
bulgare



Paupiette de veau

Haricots verts BIO



Pâtisserie

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 27 au 31 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
27/05	Purée de carottes BIO et pdt							X							
	Fromage blanc BIO							X							
28/05	Blanquette végété	T						X			T		X		
	Fromage AOP							X							
29/05	Sauce Bulgare			X				X							
	Paupiette de veau	X					X								
	Pâtisserie	X		X			X	X							
30/05	Pâte de campagne et cornichons	T		T				T	T	T	T				
	Beignets de calamar	X													X
	Laitage BIO							X							
31/05	Concombre féta							X							
	Pâtes BIO	X						X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 3 au 7 juin 2024

Lundi

Salade
Acapulco



Lasagne végété

Laitage BIO



Mardi

Salade verte et
fromage



Sauté de poulet
label Basquaise



Blé BIO



Fruits



Mercredi

Taboulé

Poisson MSC



Brocolis BIO



Laitage BIO



Jeudi

Salade de pâtes
BIO



Rôti de veau
BIO



Salsifis

Crème dessert

Vendredi

Concombre et
tomates



Saucisse de porc
fermier



Petits pois

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)



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

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 3 au 7 juin 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
03/06	Vinaigrette										X		X		
	Lasagne végété	X						X		T	T	T			
	Laitage BIO														
04/05	Salade verte et fromage							X			X		X		
	Sauté de poulet Basquaise	T					T	T			T				
	Blé BIO	X													
05/05	Taboulé	X	T	T	T		T	T	T	T	T				
	Poisson MSC				X										
	Laitage BIO							X							
06/05	Salade de pâtes BIO	X						X							
	Crème dessert	T						X	T						
	Vinaigrette										X		X		
	Fromage AOP							X							

X : Présence

T : Traces