

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Lundi
04/11/2024

Mardi
05/11/2024

Mercredi
06/11/2024

Jeudi
07/11/2024

Vendredi
08/11/2024

ENTRÉES

Farfalles sauce pesto brocolis haricot blanc et
brunoise carotte
Gluten, Lait

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Soja

Poulet rôti VF sauce carotte
Céleri, Lait

Salade Coleslaw BIO
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade composée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Sauté de dinde LR sauce champignon
crémée
Lait, Sulfites

Sauté de porc CE2 sauce champignons
crémée
Lait, Sulfites

Parmentier au thon et purée de pommes de
terre BIO
Poissons, Gluten, Lait

GARNITURES

Petits pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

CAROTTES BIO PERSIL
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature bio et dosette de sucre
Lait

Camembert BIO
Lait

Saint-Nectaire AOP
Lait

DESSERTS

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc BIO caramel et muesli
Gluten, Lait, Soja, Sulfites

Cake au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait

SAUCE

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Lundi
11/11/2024

Mardi
12/11/2024

Mercredi
13/11/2024

Jeudi
14/11/2024

Vendredi
15/11/2024

ENTRÉES

Salade d'endives BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Céleri rémoulade BIO
Céleri, Oeufs, Moutarde

PLATS

Saucisses volaille façon chipolata
Gluten, Lait

Omelette nature BIO
Oeufs, Lait

Filet de colin d'Alaska PMD sauce crème
Poissons, Gluten, Lait

Macaronis semi complet sc canard haricot
blanc tomate façon bolognaise
Gluten

GARNITURES

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards BIO en branches à la béchamel
Gluten, Lait

Purée de butternut
Lait

Pommes de terre vapeur persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Emmental BIO
Lait

Yaourt nature bio et dosette de sucre
Lait

Brie BIO
Lait

Cantal AOP
Lait

DESSERTS

Purée de pommes BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brioche tresse et confit pomme poire miel
raisin
Oeufs, Gluten, Lait

Raisin blanc bio
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCE

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette à l'huile de noix
Fruits à coque, Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

	Lundi 18/11/2024	Mardi 19/11/2024	Mercredi 20/11/2024	Jeudi 21/11/2024	Vendredi 22/11/2024
	E N T R É E S				
	P L A T S				
	Sauté de dinde LR sauce blanquette <i>Oeufs, Lait</i>	SALADE VERTE AU MAIS <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Hoki PMD sauce tomate et paprika crémée <i>Poissons, Gluten, Lait</i>	Rôti de boeuf LR sauce moutarde à l'ancienne <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de pois cassés <i>Lait</i>
	G A R N I T U R E S				
	Carottes BIO et riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Boulogour BIO <i>Gluten</i>	Gratin de chou fleur à la béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Pommes de terre et fromage type tartiflette <i>Gluten, Lait</i>
	P R O D U I T S L A I T I E R S				
	Carré <i>Lait</i>		Fromage fondu Vache qui rit BIO <i>Lait</i>	Gouda BIO <i>Lait</i>	
	D E S S E R T S				
	FRUIT BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Dessert lacté gélifié saveur vanille <i>Lait</i>	FRUIT BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	FRUIT BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau aux pommes <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
	S A U C E S				
	V I N A I G R E T T E A U C U R R Y <i>Moutarde, Sulfites</i>				
	B O U L A N G E R I E				
	Pain BIO <i>Gluten</i>	Pain BIO <i>Gluten</i>	Pain BIO <i>Gluten</i>	Pain BIO <i>Gluten</i>	Pain BIO <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Lundi
25/11/2024

Mardi
26/11/2024

Mercredi
27/11/2024

Judi
28/11/2024

Vendredi
29/11/2024

ENTRÉES

Soupe de légumes au fromage fondu Vache qui rit
Lait

Chou rouge BIO vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Rémoulade de céleri à la pomme
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites, céleri

PLATS

Riz BIO , dahl de lentilles corail
Lait, Moutarde

Poulet rôti LR au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de veau LR sauce aux olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes semicomplet sc carotte bâtonnet
potiron mozzarella cheddar
Gluten, Lait

Colin d'Alaska PMD pané
Poissons, Gluten

GARNITURES

Haricots verts BIO persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO
Gluten

Purée de potiron et cube de butternut
Lait

PRODUITS LAITIERS

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Camembert BIO
Lait

Mimolette
Lait

Yaourt nature BIO
Lait

DESSERTS

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes et bananes BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc cannelle et crumble
Gluten, Fruits à coque, Lait

Gateau au chocolat et lentilles vertes
Oeufs, Soja

SAUCE

Vinaigrette miel moutarde ancienne
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Lundi
02/12/2024

Mardi
03/12/2024

Mercredi
04/12/2024

Jeudi
05/12/2024

Vendredi
06/12/2024

ENTRÉES

Soupe de butternut BIO au fromage fondu La
vache qui rit
Lait

SALADE VERTE AU MAIS
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre à la ciboulette vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Salade d'endives BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Merlu PMD sauce aux agrumes
Poissons, Lait

Farfalles sauce fromage tartiflette, emmental
et oignons frits
Gluten, Lait

Sauté de boeuf LR sauce chasseur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Choucroute garnie (s/pdt)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz et chili végétal aux haricots rouges
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour BIO aux épices
Gluten

Semoule BIO
Gluten

Fromage blanc BIO
Lait

Brie BIO
Lait

Mimollette
Lait

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomme BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc BIO
Lait

Tarte au chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

COMPOTE POMMES BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

VINAIGRETTE BALSAMIQUE
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Lundi
09/12/2024

Mardi
10/12/2024

Mercredi
11/12/2024

Jeudi
12/12/2024

Vendredi
13/12/2024

ENTRÉES

Guacamole, fromage blanc et chips de tortillas
Lait

Carottes rapées bio et aneth
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Soupe au brocolis et mascarpone
Lait

Salade verte BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Emincé de saumon sauce au citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Ropa vieja (boeuf cubain)
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mélange 5 céréales sauce curry pois chiche épinard et graine de courge
Gluten, Lait, Soja

Rôti de boeuf CHAR au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule BIO sc tajine marocain pois chiche et raisins secs
Gluten, Moutarde

GARNITURES

Pate curvi rigati BIO
Gluten

Ble BIO
Gluten

Haricots verts BIO à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Birre
Lait

Emmental BIO
Lait

Yaourt nature BIO
Lait

PRODUITS LAITIERS

FRUIT BIO

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Flan au potiron
Oeufs, Lait

Mousse au chocolat au lait
Lait, Soja

FRUIT BIO

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au caramel
Oeufs, Gluten

DESSERTS

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Lundi
16/12/2024

Mardi
17/12/2024

Mercredi
18/12/2024

Jeudi
19/12/2024

Vendredi
20/12/2024

ENTRÉES

Soupe au potiron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou blanc BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Parmentier au canard, haricot blanc et purée de pommes de terre
Lait

Colin d'Alaska PMD sauce oseille
Poissons, Gluten, Lait

Boulettes aux flageolets BIO
Gluten

Emincé de dinde issu de LR sauce pomme crémée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Riz, pois chiche tikka massala et graine de courge
Moutarde

PLATS

BOULGOUR AUX LEGUMES
Gluten

Spaghettis BIO
Gluten

Pommes de terre pom'pin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brie BIO
Lait

Fromage blanc BIO
Lait

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt arôme framboise BIO
Lait

Coulommiers BIO
Lait

Fromage frais Cantafrais
Lait

DESSERTS

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets chocolat noisette DCG
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Père Noël chocolat
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SUCES

Sauce tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

BOULANGERIE

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Lundi
23/12/2024

Mardi
24/12/2024

Mercredi
25/12/2024

Jeudi
26/12/2024

Vendredi
27/12/2024

ENTRÉES

Salade croquante pomme
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Poulet rôti LR sauce forestière
Sulfites

Sauté de boeuf LR sauce goulash
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes semicomplet sc carotte bâtonnet
potiron mozzarella cheddar
Gluten, Lait

Collin d'Alaska PMD pané
Poissons, Gluten

GARNITURES

PUREE DE POMMES DE TERRE BIO
Lait

Duo carotte petit pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards BIO en branches à la béchamel
Gluten, Lait

Semoule BIO
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Pont l'évêque AOP
Lait

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Emmental BIO
Lait

Yaourt nature BIO
Lait

DESSERTS

Dessert lacté flan saveur vanille nappé
caramel
Lait

Banane BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

FRUIT BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la framboise DCG
Oeufs, Gluten

SAUCES

Vinaigrette aux herbes
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette d'agrumes à la cannelle
Sulfites

BOULANGERIE

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

MENUS SCOLAIRES - DÉJEUNER

Vendredi
03/01/2025

Judi
02/01/2025

Mercredi
01/01/2025

E N T R É E S

Mardi
31/12/2024

Lundi
30/12/2024

Carottes rapées bio et aneth
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz sauce chili à l'égréné végétal
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P L A T S

Saucisses volaille façon chipolata
Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Semoule BIO
Gluten

Fromage blanc BIO
Lait

Mimolette
Lait

P R O D U I T S L A I T I E R S

Sucre de canne BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Banane
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

D E S S E R T S

Sauce chocolat
Lait

S A U C E S

Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

B O U L A N G E R I E

Pain BIO
Gluten

Pain BIO
Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.