



MENUS

DU 1^{ER} AU 5 MAI 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 1^{ER} MAI

FERIE

MARDI 2 MAI

Samossa aux légumes

Pad thaï de légumes – Nouilles chinoises

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 3 MAI

Salade betterave, maïs

Poulet fermier (France) à la provençale - Caponata d'aubergines

Crème dessert - Fruit de saison

JEUDI 4 MAI

Rosette de Lyon, micro beurre

Bavette (UE) sauce échalotte - Pommes röstī

Fromage ou AOP ou IGP – Pana cotta vanille

VENDREDI 5 MAI

Salade thon, pommes de terre, maïs

Filet de poisson MSC pané – Printanière de légumes

Fromage blanc - Fruit de saison



Repas végétarien

: Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 1ER MAI AU 5 MAI 2023
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
FERIE														
MARDI														
Samossa aux légumes					X								X	
Pad Thaï de légumes	X										X	X	X	
nouilles chinoises					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Bicuit BIO +fruit					X	X			X					
MERCREDI														
Salade betterave maïs	X							X						X
Poulet fermier label rouge														
Caponata d'aubergines														
Crème dessert BIO						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain beurre batton chocolat				X	X	X								
JEUDI														
Rosette de Lyon micro beurre						X								
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Pommes röstī														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pana cotta vanille				T	T	X			T				T	
GOUTER														
Pain au lait +compote	T			T	X	X			X				T	
VENDREDI														
Salade thon pommes de terre maïs	X							X			X			X
Filet de poisson MSC pané					X						X			
Printanière de légumes														
Fromage blanc						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 8 AU 12 MAI 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 8 MAI

FERIE

MARDI 9 MAI

Salade printemps, concombre, féta

Omelette fromage - Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP - Mini cannelé

MERCREDI 10 MAI

Nem aux légumes

Sauté de porc (UE) à l'aigre-doux - Légumes croquants, pâtes

Fromage ou AOP ou IGP - Fruit de saison

JEUDI 11 MAI MENU CLAUDINE

Carottes au cumin, coriandre

Cuisse de poulet mafé (UE) - Riz

Yaourt - Salade mangue, ananas

VENDREDI 12 MAI

Avocat mayonnaise

Filet de poisson MSC tomate, mozzarella - Brunoise de légumes du soleil

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

: Repas végétarien : Cuisiné maison * : Produits locaux
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 8 AU 12 MAI 2023
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
MARDI														
Salade cocombre, Féta	X					X		X						X
Omelette fromage						X								
Ratatouille BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mini cannelé					X	X			X					
GOUTER														
Tronche de cake+jus de fruit				X	X	T			X				T	
MERCREDI														
Nem aux légumes					X								X	
Sauté de porc à l'aigre doux														
Légumes croquants+Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain beurre+confiture fraises					X	X								
JEUDI														
Carotte cumin, coriandre	X							X						X
Poulet Mafé	X													
Riz BIO														
Yaourt BIO						X								
Salade mangue, ananas														
GOUTER														
Quatre quart+compote				T	X	X			X				T	
VENDREDI														
Avocat surimi	X		X		X			X	X		X			X
Filet de poisson MSC tomate mozza					X	X			X		X			X
Brunoise de légumes du soleil														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 15 AU 18 MAI 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Péricolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 15 MAI BOMBAY KITCHEN

Salade indienne carottes, concombres ☁

Cuisse de poulet Tandoori (UE) ☁ - Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Poire au sirop

MARDI 16 MAI

Salade verte, œuf dur mayonnaise ☁

Carré de seitan - Riste d'aubergines

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

MERCREDI 17 MAI MAUD ET ANNA-PAOLA

Beignet de morue

Feijoada (UE) ☁ - Haricots rouges ☁

Fromage ou AOP ou IGP – Pateis de nata

JEUDI 18 MAI

FERIE

VENDREDI 19 MAI

Salade verte, maïs ☁

Lasagne de thon et 5 légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

Repas végétarien ☁ : Cuisiné maison * : Produits locaux
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 15 AU 19 MAI 2023

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade carotte, concombre	X							X						X
Cuisse poulet Tandoori														X
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Poire au sirop														
GOUTER														
Pain beurre confiture abricot					X	X								
MARDI														
Salade œuf dur mayo	X				X	X		X	X					X
Carré seitan BIO					X	X								
Riste d'aubergines														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain au lait compote	T			T	X	X			X					T
MERCREDI														
Beignet de morue					X						X			
Feijoada														
Haricots rouges														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pateis de Nata					X				X					
GOUTER														
Pain beurre batton chocolat				X	X	X							X	
JEUDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
VENDREDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Lasagnes thon et légumes					X				X		X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 22 AU 26 MAI 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Péri-scolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 22 MAI

Coleslaw 🍴

Jambon DD (France) 🍴 - Jardinière de légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Mini muffin choconoisette

MARDI 23 MAI

Salade, tomate cerise, grana padano 🍴

Bolognaise de légumes – Pâtes

Chocolat liégeois - Fruit de saison

MERCREDI 24 MAI LES JARDINS DE MAJORELLE

Taboulé 🍴

Tajine au poulet, citrons confits, olives (UE) 🍴 - Pommes vapeur

Fromage ou AOP ou IGP – Salade d'agrumes fleur d'oranger, cannelle

JEUDI 25 MAI MEXICO

Guacamole

Tacos bœuf haché France), cheddar 🍴 - Haricots rouges, salade verte 🍴

Yaourt - Fruit de saison

VENDREDI 26 MAI

Rillettes de sardine sur biscotte 🍴

Quenelles de brochet sauce Nantua 🍴 – Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Crème dessert

Repas végétarien

Cuisiné maison

*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 22 AU 26 MAI 2023
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Coleslaw	X					X		X	X					X
Jambon DD						X								
Jardinière de légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Mini muffin choco noisette				X	X	X			X				X	
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Roquette, tomate cerise, grana Padano						X								X
Bolognaise de légumes													X	
Pâtes BIO					X									
Chocolat Liégeois						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Palmier, yaourt à boire	T			T	X	X			T			T	T	T
MERCREDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Tajine Poulet citrons confits														
Pommes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade d'agrumes fleur d'oranger														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Guacamol														
Tacos bœuf, cheddar					X	X								
Haricots rouges, salade verte														
Yaourt BIO						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Biscuit de Retz+compote				T	X	X			T			T	T	
VENDREDI														
Rillettes de sardine sur biscotte				T	X	X			T		X	T		
Quenelles de brochet sauce Nantua			T		X	X	T		X		X			
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert BIO						X								
GOUTER														
Pain confiture de lait					X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)



MENUS

DU 29 MAI AU 2 JUIN 2023

Les repas sont fabriqués et livrés le jour de la consommation.

Plats chauds maintenus à une température supérieure à 63° (caldorinox).

Préparations froides conservées en armoire froide avant distribution (température comprise entre 0° et 3°).

En plus du repas, il est servi du lait à chaque enfant qui le souhaite (lait bio une semaine sur deux).



Service Actions
Scolaire et Périscolaire

FR
9559805
ISV



LUNDI 29 MAI

FERIE

MARDI 30 MAI VÉGÉTARIEN ITALIEN

Tomates cerises, billes mozzarella, pesto ☞

Pizza au fromage – Salade verte

Fromage italien – Compote

MERCREDI 31 MAI « SEMPER FIDELIS »

Salade de pâtes au pesto ☞

Sauté de veau à la Corse ☞ - Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Fiadone ☞

JEUDI 1^{ER} JUIN

Salade choux blanc ☞

Yakiror poulet soja – Riz et petits pois

Fromage blanc ☞ - Fruit de saison

VENDREDI 2 JUIN « ROAD 66 »

Salade verte et maïs ☞

Fish burger - Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

Repas végétarien ☞ Cuisiné maison * Produits locaux
 : Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 29 AU 2 JUIN 2023
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
Pain beurre confiture abricot					X	X								
MARDI														
Tomates cerises, billes mozza, pesto						X								
Pizza fromage					X	X								
Salade verte	X							X						X
Fromage Italien						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Donut+compote				T	X				X			T	T	X
MERCREDI														
Salade de pâtes au pesto					X									
Sauté de veau à la Corse														
ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fiadone						X			X					
GOUTER														
Pain+confiture de lait					X	X							X	
JEUDI														
Salade choux blanc	X					X		X	X					
Yakitori poulet soja					X								X	
Riz+Petits pois														
fromage blanc BIO						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Biscuit BIO+yaourt à boire					X	X			X					
VENDREDI														
Salade verte+maïs	X							X						X
Fish burger			X		X	X	X				X	X		
Frites					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
fruit de saison														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X								

en rouge : informations fournisseurs en attente

Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits (changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)