



MENUS

DU 4 AU 8 DECEMBRE 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
95 598 005
CE



LUNDI 4 DÉCEMBRE

Betterave, maïs ☁

Escalope de poulet fermier à la Normande (France) ☁ - Pâtes

Liégeois - Fruit de saison

MARDI 5 DÉCEMBRE

Carottes râpées ☁

Tortilla ☁ - Salade verte

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

MERCREDI 6 DÉCEMBRE

Salade verte, dés de maïs ☁

Chili con carne (France) - Riz

Fromage ou AOP ou IGP - Fruit de saison

JEUDI 7 DÉCEMBRE

Potage de légumes ☁

Viennoise de volaille (France) ☁ - Petits pois, carottes

Fromage frais aux fruits - Biscuit

VENDREDI 8 DÉCEMBRE

Salade Russe, macédoine légumes, thon, mayonnaise ☁

Waterzoï de la mer (MSC) ☁ - Légumes de saison ☁

Fromage ou AOP ou IGP - Yaourt



Repas végétarien

☁: Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Betterave maïs	X							X						X
escalope poulet fermier à la Normande						X								
Pâtes BIO					X									
Liégeois BIO						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Carottes râpées	X							X						X
Tortilla									X					
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Biscuit BIO+compote					X	X			X					
MERCREDI														
Salade verte dés de maïs	X					X		X						X
Chili con et sin carne														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain+confiture de fraises					X	X								
JEUDI														
Potage de légumes		X												
Viennoise de volaille					X								X	
Petits pois carottes BIO														
Fromage frais BIO aux fruits														
Biscuit BIO														
GOUTER														
Sablé de retz+yaourt à boire					X	X			X					
VENDREDI														
Salade Russe macédoine légumes thon mayo														
Waterzoï de la mer														
Légumes de saison														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				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 11 AU 15 DECEMBRE 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
95 598 005
CE



LUNDI 11 DÉCEMBRE

Salade, betterave, maïs ☁

Jambon sans nitrite (France) - Coquillettes au fromage

Fromage ou AOP ou IGP – Poire au sirop sauce chocolat ☁

MARDI 12 DÉCEMBRE

Potage de légumes ☁

Crispy d'or emmental – Petits pois, carottes

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

MERCREDI 13 DÉCEMBRE

Velouté de butternut ☁

Sauté de dinde à la provençale (France) ☁ – Gratin de choux fleurs, brocolis

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

JEUDI 14 DÉCEMBRE

Salade Waldorf, pommes fruit, céleri, salade mayonnaise ☁

Jambalaya au poulet fermier (France) ☁ - Riz

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

VENDREDI 15 DÉCEMBRE : LISBOA

Salade Brésilienne, salade verte, maïs, cœur de palmier ☁

Bacalhau (MSC) ☁ - Pommes de terre ☁

Fromage ou AOP ou IGP – Pasteis de nata

Repas végétarien

☁: *Cuisiné maison*

*: *Produits locaux*



: *Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale*

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade betterave maïs	X							X						X
Jambon sans nitrite						X								
Coquillettes BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Poire sirop sauce chocolat														
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
MARDI														
Potage de légumes		X				X								
Crispy d'or emmental					X	X			X					
Petits pois carottes BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Pain+confiture abricot				X	X	T			X				T	
MERCREDI														
Velouté de Butternut						X								
Sauté de dinde à la provençale						X								
Gratin de choux fleurs brocolis						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain+confiture abricot					X	X								
JEUDI														
Salade Waldorf	X	X						X						X
Jambalaya au poulet fermier														
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
pitch+yaourt à boire				X	X	X			X				X	
VENDREDI														
Salade Brésilienne	X							X						X
Bacalhau MSC						X								
Pommes de terre						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pasteis de nata					X				X					
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 18 AU 22 DÉCEMBRE 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
95 598 005
CE



LUNDI 18 DÉCEMBRE

Salade verte aux 2 fromages 🍷

Escalope Milanaise (France) – Poêlée de légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits

MARDI 19 DÉCEMBRE

Feuilleté emmental

Omelette fromage 🍷 – Salade verte 🍷

Crème chocolat noisette – Fruit de saison

MERCREDI 20 DÉCEMBRE

Avocat sauce cocktail 🍷

Axoa de veau 🍷 – Pâtes

Ossau Iraty – Gâteau Basque

JEUDI 21 DÉCEMBRE

Salade verte, maïs 🍷

Cassoulet (France et Bulgarie) 🍷

Manchego – Fruit de saison

VENDREDI 22 DÉCEMBRE REPAS DE NOEL

Caesar saumon 🍷

Fish burger - Frites

Fromage ou AOP ou IGP – Sapin de Noël au chocolat



Repas végétarien

🍷: Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade verte aux 2 fromages	X					X		X						X
Escalope Milanaise					X									
Poêlée de légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre confiture de lait					X	X								
MARDI														
Feuilleté emmental					X	X			X					
Omelette fromage						X								
Salade verte	X							X						X
Crème chocolat noisette				X	T	X			T				T	
Fruit de saison														
GOUTER														
Sablé+compote					X	X			X					
MERCREDI														
Avocat sauce cocktail	X							X	X					X
Axoa de veau														
Pâtes BIO					X									
Ousseau Iraty						X								
Gâteau Basque					X	X			X					
GOUTER														
Pain+confiture de lait					X	X							X	
JEUDI														
Salade verte maïs	X							X						X
Cassoulet														
Haricots blancs														
Manchego						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Crêpe chocolat +jus de fruit				X	X	X			X				X	
VENDREDI														
Caésar au saumon					X	X		X	X		X			X
Fish Burger			X		X	X	X				X	X		
Frites														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Sapin de Noël				T	X	X			X				T	
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 25 AU 29 DECEMBRE 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
95 598 005
CE



LUNDI 25 DÉCEMBRE

FERIE

MARDI 26 DÉCEMBRE

Salade verte, maïs et dés de fromage 🍴

Bolognaise végétarienne – Pâtes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 27 DÉCEMBRE

Œuf dur mayonnaise 🍴

Pièce du boucher sauce échalotes (UE) 🍴 - Poêlée de légumes

Crème dessert choco noisette 🍴 - Biscuit

JEUDI 28 DÉCEMBRE

Potage de légumes 🍴

Cuisse de poulet fermier rôti (France) 🍴 - Pommes noisette

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit de saison

VENDREDI 29 DÉCEMBRE

Céleri rémoulade 🍴

Tourte au thon 🍴 - Salade verte 🍴

Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits



Repas végétarien

🍴: Cuisiné maison

*: Produits locaux

: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

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 verte maïs dés de fromage	X					X		X					X	X
Bolognaise végétarienne													X	
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain au lait baton choco+jus de fruit				X	X	X								
MERCREDI														
Œuf dur mayo	X							X	X					X
Pièce du boucher sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
poêlée de légumes BIO														
Crème dessert choco noisette				X	T	T			T				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain+confiture fraises					X	X							X	
JEUDI														
Potage de légumes		X												
Cuisse de poulet fermier rôti														
Pommes noisettes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit de saison														
GOUTER														
Biscuit BIO +compote					X	X			X					
VENDREDI														
Céleri rémoulade	X	X							X					X
Tourte au thon					X	X					X			
salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
salade de fruits														
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...)