



MENUS

DU 1^{ER} AU 5 AVRIL 2024

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 1^{ER} AVRIL

FERIE

MARDI 2 AVRIL

Feuilleté emmental

Omelette au fromage 🍳 - Salade verte

Crème dessert - Biscuit

MERCREDI 3 AVRIL

Radis roses, micro beurre

Lasagnes bolognaise (France) 🍳 / Lasagnes de légumes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

JEUDI 4 AVRIL

Taboulé de chou 🍳

Tajine de poulet fermier aux citrons confits (France) 🍳 / Tajine de légumes

Pommes vapeur

Yaourt - Fruit

VENDREDI 5 AVRIL

Salade thon, pommes de terre mayonnaise 🍳

Colombo de poisson MSC 🍳 – Riz et ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP – Moelleux chocolat

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍳: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 1^{ER} AU 5 AVRIL 2024

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														
Fruit, Compote BIO, Biscuit					X	X			X					
MARDI														
Feuilleté emmentale				T	X	X			X				T	
Omelette fromage						X			X					
Salade verte	X							X						X
Crème dessert BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Fruit, Compote BIO, Biscuit					X	X			X					
MERCREDI														
Radis roses, micro beurre						X								
Lasagnes Bolognaises maison					X	X								
Lasagnes Végét.		X			X	X		X	X					
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Taboulé de chou	X							X						X
Tajine de poulet fermier citrons olives														
Tajine de légumes		T				T								
Pommes vapeur														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Gaufre+Jus de fruit+Yaourt à boire				T	X	X			X				X	
 VENDREDI														
Salade de pommes de terre thon mayo								X	X		X			X
Colombo de poisson MSC					T	X		T			X			
Riz BIO/Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Moelleux choco BIO					X	X			X				X	
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					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 AVRIL 2024

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 8 AVRIL

Salade betterave maïs

Bavette sauce poivre (UE) / SP/SV : Emincé végétal – Gratin de choux fleurs

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MARDI 9 AVRIL

Coleslaw

Pâtes aux 3 fromages

Yaourt - Fruit

MERCREDI 10 AVRIL

Tzatziki

Moussaka (France) / Moussaka veggie

Fromage ou AOP ou IGP – Salade fruits

JEUDI 11 AVRIL

Carottes râpées vinaigrette aux agrumes

Poulet fermier Mafé (France) / Bouchées végét Mafé – Riz

Panna Cotta - Biscuit

VENDREDI 12 AVRIL

Terrine de poisson sauce cocktail

Parmentier de maquereau à la sauce tomate - Salade verte

Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison * : Produits locaux



Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 8 AU 12 AVRIL 2024

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
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Emincé végét sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Gratin de choux fleurs BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Coleslaw								X	X					X
Pâtes BIO aux 3 fromages					X	X								
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Palmier+compote BIO+jus de fruit	T			T	X	X		T	T			T	T	
MERCREDI														
Tzatziki						X		X						
Moussaka maison						X								
Moussaka végé égrené maison	T			T		X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain confit abricot					X	X								
JEUDI														
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	X							X						X
Poulet Mafé	X					X								
Bouchées végét Mafé					X	X								
Riz BIO														
Panna Cotta				T	T	X			T				T	
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Madeleine+yaourt à boire + fruit					X	X			X					
VENDREDI														
Terrine de poisson sauce cocktail					X	X			X		X			
Parmentier de maquereaux sauce tomate						X					X			
salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat					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 AVRIL 2024

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 22 AVRIL

Salade betterave, féta ☁

Cuisse de poulet fermier rôti (France) ☁ / Roulé végétal - Frites

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

MARDI 23 AVRIL

Salade de concombre au yaourt ☁

Couscous merguez végétale ☁ - Semoule bio, légumes

Crème dessert bio - Fruit bio

MERCREDI 24 AVRIL

Tartine de chèvre chaud sur salade ☁

Bœuf carottes (UE) ☁ / Bolognaise végétale – Penne bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit bio

JEUDI 25 AVRIL

Taboulé ☁

Navarin d'agneau (UE) ☁ / Feuilleté à l'emmental

Jardinière de légumes bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Tarte aux pommes bio

VENDREDI 26 AVRIL

Carottes râpées ☁

Dos de Cabillaud MSC à l'italienne – Riz bio - Poêlée de légumes méditerranéenne

Yaourt bio – Biscuit bio

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

☁: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 22 AU 26 AVRIL 20242024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade betterave, féta	X					X		X						X
Cuisse poulet rôti														
Roulé végétal					X				X				X	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Salade concombre au yaourt						X								
Couscous merguez végétale					X			X					T	
Semoule BIO légumes					X									
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Tronche de cake+compote+jus de fruit				X	X	T			X				X	
MERCREDI														
Tartine de chèvre chaud sur salade	X				X	X		X						X
Bœuf carottes BIO														
Bolognaise végétale														
Penne BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Taboulé		T			X	T		T	T					T
Navarin D'agneau														
Feuilleté emmental				T	X	X			X				T	
Jardinière de légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte aux pommes BIO				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Moelleux chocolat+fruit+jus de fruit				X	X	X			X				T	
VENDREDI														
Carottes râpées	X							X						X
Dos de cabillaud MSC à l'italienne											X			
Riz BIO/ poêlée légumes méditerranéenne														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain confiture fraises					X	X								



MENUS

DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

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 29 AVRIL

Salade betterave, maïs 🍷

Gnocchi Sarde 🍷 / Bolognaise de légumes

Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio

MARDI 30 AVRIL

Carottes râpées 🍷

Chili veggie 🍷 - Haricots rouge, riz

Yaourt bio - Fruit bio

MERCREDI 1^{ER} MAI

FERIE

JEUDI 2 MAI

Céleri rémoulade 🍷

Emincé de poulet au citron (UE) 🍷 / Emincé végétal au citron

Ratatouille bio

Fromage bio ou AOP ou IGP – Ananas au sirop bio

VENDREDI 3 MAI

Tomate mozzarella pesto 🍷

Solo de Colin MSC à la provençale – Purée de patates douces

Liégeois bio – Sablé de Retz

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

🍷: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2024

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
Gnocchi Sarde					X									
Gnocchi Bolo végét.,					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella			X	X	X								X	
MARDI														
Carotte HVE râpées	X							X						X
Chili Végie					X								X	
Haricots rouges/ Riz BIO														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Donut+Jus de fruit				T	X	X			T				X	
MERCREDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
JEUDI														
Céleri Rémoulade		X						X	X					X
Emincé de poulet au citron														
Emincé végétale					X									
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
GOUTER														
Gaufre+Yaourt à boire+ fruit				T	X	X			X				X	
VENDREDI														
Tomate mozzarella pesto						X								
Solo de colin à la provençale					T	T			T		X			
Purée de patates douces						X								
Liégeois						X								
Sablé de Retz			T	X	X	X			T			T	X	
GOUTER														
Pain confiture fruits rouges					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...)

P



MENUS

DU 6 AU 10 MAI 2024

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 6 MAI

Taboulé

Cordon bleu (France) / Médaillon végétal – Printanière de légumes

Yaourt - Fruit

MARDI 7 MAI

Coleslaw

Pâtes bolognaise veggie

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 8 MAI

FERIE

JEUDI 9 MAI

FERIE

VENDREDI 10 MAI

FERME

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 6 AU 10 MAI 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Cordon bleu		T		T	X	X		T	T			T	X	
Médaille végétale					X									
Printanière de légumes		T												
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Coleslaw	X							X						X
Pâtes BIO Bolognaise Veggie					X								X	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pitch+jus de fruit+ fruit				X	X	X			X				X	
MERCREDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
JEUDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
VENDREDI														
FERME														
FERME														
FERME														
FERME														
GOUTER														

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...)