



MENUS

DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 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 2 SEPTEMBRE - RENTRÉE SCOLAIRE

Tomate ^{bio}, mozzarella et pesto ☁
Lasagnes aux 7 légumes
Yaourt nature sucré ^{bio} - Biscuit ^{bio}

MARDI 3 SEPTEMBRE

Concombres ^{bio} en vinaigrette
Omelette au fromage ☁ / Pommes rissolées
Ortolan ^{bio} - Eclair au chocolat

MERCREDI 4 SEPTEMBRE

Taboulé ☁
Bavette (France) sauce échalote ☁ - Médaillon végétal sauce échalote
Gratin de courgettes ^{bio}
Crème dessert Invitation à la ferme ^{bio} - Fruit ^{bio}

JEUDI 5 SEPTEMBRE

Melon ^{bio}
Poulet Mafé (France) ☁ / Aiguillettes Mafé - Riz ^{bio} et légumes du soleil
Panna Cotta ☁ - Fruit ^{bio}

VENDREDI 6 SEPTEMBRE

Salade de riz au thon ☁
Filet de poisson MSC sauce au beurre blanc citronné ☁ - Ratatouille ^{bio}
Fromage ^{bio} ou AOP ou IGP - Compote ^{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 2 AU 9 SEPTEMBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Tomate BIO moza et pesto		X			X	X		X	X					
Lasagnes aux 7 légumes														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre fruits rouges					X	X								
MARDI														
Concombre BIO vinaigrette	X							X						X
Omelette au fromage						X			X					
Pommes rissolées														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair chocolat				T	X	X			X				X	
GOUTER														
Fruit, Compote+ jus de fruit														
MERCREDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Bavette sauce échalote		T			X	X		T	T				T	
Médaille sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
gratin de courgettes BIO						X								
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Melon BIO														
Poulet Mafé	X													
Aiguillettes végé mafé	X													
Riz BIO, légumes du soleil														
Panna cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Yaourt à boire, Biscuit BIO					X	X			X					
 VENDREDI														
Salade de riz au thon	X							X			X			X
filet de poisson MSC sauce beurre citron		T			X	X		T	T		X		T	X
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton choco				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 9 AU 13 SEPTEMBRE 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 des 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 9 SEPTEMBRE

Champignons à la crème 🍄
Cuisse de poulet (France) rôtie à l'orange 🍊 / Médaillon végétal à l'orange 🍊
Pâtes 🌿 et poêlée de légumes
Fromage 🌿 ou AOP ou IGP – Salade de fruits

MARDI 10 SEPTEMBRE

Quinoa 🌿 aux légumes 🍅
Croustillant au cheddar / Ratatouille 🌿
Mousse au chocolat 🌿 – Fruit 🌿

MERCREDI 11 SEPTEMBRE

Melon 🌿
Sauté de porc (France) au chorizo 🍖 – Emincé végétal
Purée de pommes de terre 🍠
Fromage 🌿 ou AOP ou IGP – Compote 🌿

JEUDI 12 SEPTEMBRE

Salade de carottes râpées, cumin et coriandre 🌿
Couscous merguez, boulettes 🌿 (France) 🍖 / Merguez végétale
Semoule 🌿 et légumes 🌿
Yaourt 🌿 – Biscuit 🌿

VENREDI 13 SEPTEMBRE

Rillettes de sardines sur biscotte 🍞
Colombo de poisson MSC 🐟 – Riz 🌿 et légumes indiens croquants
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 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Champignons à la crème						X								
Cuisse de poulet à l'orange														
Médailon végé à l'orange					X									
Pâtes BIO, Poêlée de légumes					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Quinoa bio aux légumes														
Croustillant au cheddar		T	T		X	X	T		X		T	T	T	
Ratatouille BIO														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pitch+ yaourt à boire				X	X	X			X					
MERCREDI														
Melon BIO														
Sauté de porc au chorizo														
Emincé végétal					X									
Purée de pommes de terre					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
Salade carottes rapées cumin coriandre	X							X						X
Couscous merguez Boulettes BIO														
Merguez végé					X			X					T	
Semoule BIO, légumes BIO														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Fruit +Compote														
VENREDI														
Rillettes de sardine sur biscotte				T	X	T			T		X	T	T	
Colombo de poisson Msc				X							X			
Riz BIO légumes Indiens croquants		X	T	T	T	X	T	X	T		T	T	X	X
Fromage BIO ou AOP ou IGP														
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraise					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 16 AU 20 SEPTEMBRE 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 16 SEPTEMBRE

Salade de tomates
Jambon sans nitrite (France) / Jambon de dinde / Chipolata végétale
Coquillettes au fromage
Fromage ou AOP ou IGP – Fruit

MARDI 17 SEPTEMBRE

Melon
Pizza au fromage / Salade verte
Fromage ou AOP ou IGP – Compote

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

Nems aux légumes
Wok de bœuf (UE) au sésame – Emincé végétal sauce sésame
Fromage ou AOP ou IGP – Tarte aux pommes

JEUDI 19 SEPTEMBRE

Raïta de légumes
Poulet (France) Tikka Masala / Médailillon végétal Tikka Masala
Riz et Légumes saveur des Indes
Yaourt aux fruits – Fruit

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

Coleslaw
Fish MSC and chips sauce tartare – Frites
Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade de tomates BIO	X							X						X
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/chipo vegie						T							X	
Coquillettes fromage					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricots					X	X								
MARDI														
Melon BIO														
Pizza aux fromages					X	X								
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Fruit BIO+ Biscuit BIO					X	X			X					
MERCREDI														
Nem aux légumes					X								X	
Wok de bœuf sauce sésame					X							X		
Emincé végétal sauce sésame					X							X		
Wok de légumes croquants												X		
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Tarte aux pommes BIO				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
JEUDI														
Raïta de légumes						X								
Poulet fermier Tikka Massala														
Médailillon végie Tikka Massala					X									
Riz BIO, légumes saveur des Indes		X	T	T	X	X	T	X	T		T	T	X	X
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit BIO + Compote BIO					X	X			X					
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Fish and chips sauce tartare			T		X	T	T	X	XT		X		T	
Frites														
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...)



MENUS

DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 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 23 SEPTEMBRE

Feuilleté emmental
Rôti de bœuf (UE) sauce béarnaise / Roulé végétal
Coquillettes bio au fromage
Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit bio

MARDI 24 SEPTEMBRE

Tomate bio mozzarella et pesto
Paëlla végétarienne / Riz bio et légumes
Fromage bio ou AOP ou IGP – Paris Brest

MERCREDI 25 SEPTEMBRE

Taboulé
Filet mignon de porc (France) sauce moutarde à l'ancienne – Médaillon végétal sauce moutarde / Ratatouille Bio
Faisselle bio – Fruit bio

JEUDI 26 SEPTEMBRE

Caviar d'aubergines sur biscotte
Tajine de poulet (France) aux citrons confits / Merguez végétale
Pommes de terre vapeur
Fromage blanc bio au sucre – Fruit bio

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

Melon bio
Beignet de calamar- Gratin de chou-fleur bio brocolis bio
Fromage bio ou AOP ou IGP – Compote bio
Repas végétarien
Plat sans porc/sans viande
*: Produits locaux
Cuisiné maison
Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
feuilleté emmental				T	X	X			X					T
Rôti de bœuf Béarnaise									X					
Roulé végé					X			T					T	
Poêlée de légumes BIO														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre Fruits rouges					X	X								
MARDI														
Tomate moza pesto						X								
Paëlla végétarienne		X								X				
Riz BIO, légumes					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Paris Brest				X	X	X			X				X	T
GOUTER														
Yaourt à boire Fruit BIO						X								
MERCREDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Filet mignon moutarde à l'ancienne						X		X						
Médailillon végétal moutarde à l'ancienne					X	X		X						
Ratatouille bio														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Caviar d'aubergines sur biscotte				T	X	T		T				T		
Tajine de poulet citrons confits														
Médailillon végé citrons confits					X									
Pommes de terre vapeur														
Fromage blanc au sucre						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit BIO+ compote					X	X		X						
VENDREDI														
Melon BIO														
Beignets de calamar			T		X	T	X		T		T			
Gratin chou fleurs BIO, brocolis BIO						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricots					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...)