



MENUS

DU 5 AU 9 AOÛT 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 5 AOÛT

Salade de tomates

Cordon bleu de poulet (France) / Finger veggie - Pommes de terre rissolées

Fromage ou AOP ou IGP- Compote

MARDI 6 AOÛT

Tarte aux poireaux

Omelette au fromage - Légumes du soleil

Crème dessert - Fruit

MERCREDI 7 AOÛT

Melon

Moussaka / Chipolata végétale - Ratatouille

Fromage - Salade de fruits

JEUDI 8 AOÛT

Quinoa aux légumes

Bavette sauce poivre (UE) / Saucisse végétale - Haricots verts

Panna Cotta - Fruit

VENDREDI 9 AOÛT

Rillettes de thon aux citrons confits sur biscotte

Mahi Mahi au lait de coco - Riz et légumes croquants saveur des Indes

Fromage ou AOP ou IGP- Yaourt

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison

*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 5 AU 9 AOÛT 2024
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade de tomate BIO	X							X						X
Cordon bleu poulet		T		T	X	X		T				T	X	
Veggie fingers BIO		T	T	T	X	T	T	T	T		T	T	X	
Pommes de terre rissolées														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Tarte aux poireaux		T		T	X	X	T	T	X		T		T	
Omelette au fromage						X			X					
Légumes du soleil														
Crème dessert BIO						X								
fruit BIO														
GOUTER														
Gaufre+ Compote BIO				T	X	T			X				X	
MERCREDI														
Melon BIO														
Moussaka		T	T	T	X	T	T	T	T		T	T	T	
Chipote Végétale ratatouille BIO	T	T		T	T	T		T					T	
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain beurre confit fraises					X	X								
JEUDI														
Quinoa aux légumes					X									
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Saucisse végétale					X			T					T	
Haricots verts BIO						X								
Panna Cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Tronche de cake+ jus de fruit+yaourt				X	X	T			X				X	
VENDREDI														
Rillettes de thon au citron confit sur biscotte				T	X	X			T			T	T	
Mahi Mahi au lait de coco														
Riz BIO, Légumes des Indes croquants														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Yaourt BIO						X								
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 12 AU 16 AOÛT 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 12 AOÛT

Melon

Jambon sans nitrite (France) / **Jambon de dinde et chipolata végétale**

Petits pois et carottes

Fromage ou AOP ou IGP- Fruit

MARDI 13 AOÛT

Taboulé

Crispy d'Or emmental – Ratatouille

Yaourt – Biscuit

MERCREDI 14 AOÛT

Carottes au cumin et coriandre

Couscous au poulet (France) et merguez (UE) / **Merguez végétale**

Semoule et légumes

Fromage ou AOP ou IGP- Fruit

JEUDI 15 AOÛT – FÉRIÉ

VENDREDI 16 AOÛT

Salade de tomates

Lasagne de thon et aux 5 légumes

Fromage ou AOP ou IGP– Compote

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 12 AU 16 AOÛT 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Melon BIO														
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde, chipo végétale						X								
Petits pois BIO carottes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain confit fruits rouges					X	X								
MARDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Crispy d'or emmental		T	T		X	X	T	T	X		T	T	T	
Ratatouille BIO														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Fruit BIO+ Jus de fruit+Compote BIO														
MERCREDI														
Carotte coriandre cumin	X							X						X
Couscous poulet merguez														
merguez végétale					X			X					T	
Semoule BIO, Légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X							X	
JEUDI														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
FERIE														
GOUTER														
VENDREDI														
Salade de tomate BIO	X							X						X
Lasagnes de thon aux 5 légumes					X				X		X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
Fruit 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 19 AU 23 AOÛT 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 19 AOÛT

Melon
 Brochette de dinde Colorado (France) / Falafel aux pois chiches
 Riz et ratatouille
 Fromage ou AOP ou IGP- Compote

MARDI 20 AOÛT

Tomates et mozzarella
 Pennes aux légumes grillés
 Yaourt – Biscuit

MERCREDI 21 AOÛT

Salade verte et maïs
 Sauté d'agneau (UE) au thym / Bouchée végétale au thym
 Haricots verts et flageolets
 Fromage ou AOP ou IGP- Paris Brest

JEUDI 22 AOÛT

Carottes râpées
 Filet mignon (France) sauce moutarde à l'ancienne / Médaillon végétal sauce moutarde à l'ancienne - Poêlée de légumes
 Crème dessert - Fruit

VENDREDI 23 AOÛT

Salade de riz au thon
 Aioli de cabillaud MSC - Légumes vapeur
 Fromage ou AOP ou IGP- Pot de glace

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 19 AU 23 AOÛT 2024
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Melon BIO														
Brochette de dinde Colorado					X	X							T	
Falafel pois chiche BIO		T		T	X			T						
Riz BIO ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Tomate BIO mozzarella	X					X		X						X
Péné BIO aux légumes grillés BIO					X									
Pâtes BIO					X									
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pich + fruit+ compote				X	X	X			X				X	
MERCREDI														
Salade verte Maïs	X							X						X
Sauté d'agneau au thym					X									
Bouchées végétales au thym					X									
Haricots verts BIO flageolets														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X							X	T
Paris Brest				X	X	X			X				X	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Carottes râpées	X							X						X
Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne						X		X						
Médallions végétales moutarde à l'ancienne					X			X						
Poêlée de légumes BIO						X								
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Cake citron + jus de fruit				T	X	T			X					
VENDREDI														
Salade de riz au thon	X							X			X			X
Aioli de cabillaud MSC											X			
Légumes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X							X	
pot de glace	T			T	T	X			T				T	
GOUTER														
pain beurre framboises					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 26 AU 30 AOÛT 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 26 AOÛT

Concombres en vinaigrette

Boulette de bœuf (France) sauce napolitaine / Falafels végies

Pâtes

Fromage ou AOP ou IGP- Fruit

MARDI 27 AOÛT

Taboulé

Boulettes d'orge chèvre miel – Ratatouille

Crème dessert – Fruit

MERCREDI 28 AOÛT

Salade de tomates

Poulet fermier (France) Tandoori / Aiguillettes végies Tandoori

Riz et légumes croquants indiens

Fromage ou AOP ou IGP- Compote

JEUDI 29 AOÛT

Terrine de campagne (France)

Bavette (UE) sauce échalotte / Chipolata végétarienne

Gratin de courgettes

Yaourt - Tarte au citron

VENDREDI 30 AOÛT

Melon

Fish and chips - 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 26 AU 30 AOÛT 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombre BIO vinaigrette	X							X						X
Boulettes de bœuf BIO sauce Napo								T						
Falafel végie sauce Napo		T		T	X			T						
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Boulettes orge chèvre miel		X		T	X	X		T	T			T	T	
Ratatouille BIO														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Madeleine +compote					X	X			X					
MERCREDI														
Salade de tomates BIO	X							X						X
poulet fermier Tandoori	T	T	T	T	T			T				T		
Aiguillettes végie Tandoori	T	T	T	T	X			T				T		
Riz Bio légumes croquants indiens														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
JEUDI														
Terrine de campagne				T	T	T			T					
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Chipo végie	T	T		T	T	T		T					T	
Gratin de courgettes BIO						X								
Yaourt BIO						X								
Tarte citron BIO				T	X	X			X				T	
GOUTER														
Fruit +Pain au lait baton choco	T			T	X	X		X					T	
VENDREDI														
Melon														
fish and chips sauce tartare			T		X	T	T	T			X		T	
Frites	X													
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
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...)