



# MENUS

DU 8 AU 12 JUILLET 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 JUILLET

Concombres à la crème   
Rôti de bœuf sauce béarnaise (UE) / Roulé végétal  
Petits pois et carottes  
Fromage ou AOP ou IGP- Fruit

## MARDI 9 JUILLET

Salade Waldorf   
Aiguillettes de blé carotte – Poêlée Romanesco  
Yaourt – Biscuit

## MERCREDI 10 JUILLET

Tomates cerises , billes de mozzarella   
Pâtes bolognaises (France) / Pâtes bolognaises végétariennes  
Fromage blanc sucré - Fraises

## JEUDI 11 JUILLET

Coleslaw   
Jambalaya poulet (France) et crevettes/Jambalaya de crevettes - Riz   
Crème dessert – Fruit

## VENDREDI 12 JUILLET

Salade de pâtes thon, mayonnaise   
Poisson MSC au lait de coco - Gratin de courgettes   
Fromage ou AOP ou IGP- Compote ou HVE 3

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: 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
<b>LUNDI</b>														
Concombre à la crème						X								
Rôti de bœuf béarnaise									X					
Roulé végétal	T			T	X				X				X	
Petits pois BIO carotte										X				
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre confiture abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
Salade Waldorf		X		X				X	X					X
Aiguillettes de blé carotte		T			X	T			X		T		T	
Poêlée Romanesco														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X				X					
<b>GOUTER</b>														
Tronche de cake+jus de fruit+compote				X	X	T			X				X	
<b>MERCREDI</b>														
Tomates cerises billes de mozzarella						X								
Pâtes Bolognaises BIO					X									
Pâtes Bolognaises végétariennes													X	
Fromage blanc sucré						X								
Fraises BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Coleslaw	X								X	X				X
Jambalaya de poulet/crevettes			X											
Jambalaya crevettes			X											
Riz BIO														
Panna cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Madeleine+yaourt à boire+ jus					X				X					
<b>VENDREDI</b>														
Salade de pâtes, thon, mayonnaise	X				X			X	X		X			X
Poisson MSC au lait de coco											X			
Gratin de courgettes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO ou HVE3														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre 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...)



# MENUS

DU 15 AU 19 JUILLET 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 15 JUILLET

Melon   
Merguez (UE) / Merguez végétale   
Pommes noisettes   
Yaourt - Fruit

## MARDI 16 JUILLET

Taboulé   
Omelette au fromage - Salade verte   
Fromage ou AOP ou IGP - Compote ou HVE3

## MERCREDI 17 JUILLET

Carottes râpées   
Bavette sauce échalote (UE) / Médillons végétariens sauce échalote   
Poêlée de haricots verts et pommes de terre   
Crème dessert - Fruit

## JEUDI 18 JUILLET

Salade de tomates   
Pâtes à la carbonara (VPF) / Pâtes chipolata végétariennes façon carbonara   
Fromage ou AOP ou IGP- Abricot au sirop

## VENDREDI 19 JUILLET

Salade de maïs au thon   
Beignets de calamar - Riz et Ratatouille   
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

### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Melon														
Merguez														
Merguez végétale					X			X					T	
Pommes noisettes	X													
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>MARDI</b>														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Omelette au fromage						X			X					
Salade verte	X							X						X
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO ou HVE 3														
<b>GOUTER</b>														
Moelleux abricot+ fruit				T	X	T			X				T	
<b>MERCREDI</b>														
Carottes râpées	X							X						X
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Médillon végétarien sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Poêlée de haricots verts BIO pommes de terre														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre confit, fraises					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Salade de tomates BIO	X							X						X
Pâtes à la carbonara					X	X		X						
Pâtes chipolata végétarienne carbo	T	T		T	X	X		T	X				T	
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Abricots au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Yaourt à boire+ gaufre liégeoise				T	x	X			X				x	
<b>VENDREDI</b>														
Salade de maïs au thon	X							X			X			X
Beignets de calamar					X		X							
Riz BIO Ratatouille														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace	T			T	T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
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 22 AU 26 JUILLET 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 JUILLET

Champignons à la crème 🍄

Brochette de poulet Médina (France) / Merguez végétale

Ratatouille

Fromage ou AOP ou IGP - Compote

## MARDI 23 JUILLET

Salade féta, menthe, pastèque 🍉

Pizza au fromage – Salade verte

Crème dessert – Fruit

## MERCREDI 24 JUILLET

Taboulé 🍴

Sauté de veau à la Corse (UE) 🍴 / Feuilleté maraîcher

Poêlée de légumes 🍴

Fromage ou AOP ou IGP – Salade de fruits

## JEUDI 25 JUILLET

Tomates mozzarella et pesto 🍴

Lasagnes Bolognaises (France) / Lasagnes de légumes

Yaourt – Biscuit

## VENDREDI 26 JUILLET

Gaspacho à la tomate

Filet de hoki MSC sauce beurre citronné 🍴 - Riz et poêlée de légumes

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

### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Champignons à la crème						X		X						
Brochette poulet médina					X	X		T					T	
Merguez végétale														
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre fraises					X	X								
<b>MARDI</b>														
Salade féta, menthe pastèque						X								
Pizza aux fromages				T	X	X			T				T	
Salade verte	X							X						X
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Moelleux chocolat++ compote				T	X	X			X				T	
<b>MERCREDI</b>														
Salade de quinoa														
Sauté de veau à la Corse														
Feuilleté maraîcher BIO		T			X	X			X					X
Tian de légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Tomates BIO moza et pesto				T		X								
Lasagnes Bolognaises					X	X								
Lasagnes de légumes		X			X	X		X	X					
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit, Madeleine					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Gaspacho tpmate														
Filet de hoki MSC sauce citron		T			X	X		T	T		X		T	X
Riz BIO Poêlée de légumes BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pot de glace	T			T	T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
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 29 JUILLET AU 02 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 29 JUILLET

Melon 🍈  
Gnocchis Sardes (VPF) / Gnocchis à la bolognaise végétale  
Fromage ou AOP ou IGP - Biscuit

## MARDI 30 JUILLET

Salade de quinoa 🌱  
Croustillant au cheddar – Ratatouille   
Fromage blanc sucré – Fraises

## MERCREDI 31 JUILLET

Tartare de tomates et concombres 🌱  
Sauté de bœuf aux olives (UE) 🌱 / Chipolata végétale  
Haricots verts et pommes de terre 🌱  
Fromage ou AOP ou IGP – Eclair au chocolat

## JEUDI 1<sup>ER</sup> AOÛT

Salade de chèvre chaud 🌱  
Poulet fermier basquaise (France) / Médailon végétal basquaise 🌱  
Riz   
Yaourt – Fruit

## VENDREDI 26 JUILLET

Salade verte et dés d'emmental 🌱  
Quiche au thon 🌱  
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

### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Melon														
Gnocchi Sardes					X									
Gnocchi BOLO végétale	T			T										
Pâtes					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>MARDI</b>														
taboulé		T			X	T		T	T				T	
Croustillant Cheddar		T	T	T	X	X		T	X		T	T	T	
Ratatouille BIO														
Fromage Blanc BIO sucré						X								
Fraises BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pitch +compote				X	X	X			X				X	
<b>MERCREDI</b>														
Tartare de tomates BIO et concombre BIO	X							X						X
Sauté de bœuf aux olives														
Chipolata végétale	T	T		T	T	T		T					T	
Haricots verts BIO pommes de terre														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Eclair au chocolat				T	X	X		X					X	
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Coleslaw	X							X	X					
Poulet fermier Basquaise														
Médailon végétale Basquaise					X									
Riz BIO														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Moelleux citron+ compote				T	X	T			X					
<b>VENDREDI</b>														
Salade verte dés emmental	X					X		X						X
Quiche au thon					X	X		X	X		X			
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre 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...)