



# MENUS

DU 10 AU 14 JUIN 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 10 JUIN

Tomates mozzarella   
Mixed grill merguez, chipolata (France) /  
Merguez végétale, chipolata végétale  
Pommes noisettes   
Crème dessert - Fruit

## MARDI 11 JUIN VÉGÉTARIEN

Taboulé   
Croustillant au cheddar - Ratatouille  
Fromage ou AOP ou IGP - Compote

## MERCREDI 12 JUIN

Carottes râpées, chou chinois   
Sauté de porc au caramel (France) / Médaillon végétal au caramel   
Wok de légumes  
Yaourt - Madeleine

## JEUDI 13 JUIN

Salade grecque   
Poulet fermier mafé (France) / Aiguillettes végétales mafé - Riz   
Fromage ou AOP ou IGP - Flan abricot

## VENDREDI 14 JUIN

Tzatziki   
Corolle de limande aux 2 saumons - Pâtes poêlée méditerranéenne  
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 10 AU 14 JUIN 2024  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Tomate BIO mozzarella						X								
Mixed grill merguez chipo														
merguez végé, chipo végé	T	T		T	T	T		T					T	
Pommes noisettes					T									
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO				X	X	X							X	
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella														
<b>MARDI</b>														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Croustillant au cheddar		T	T	T	X	X		T	X		T		T	
Ratatouille BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						T								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pitch, yaourt à boire, fruit				X	X	X			X				X	
<b>MERCREDI</b>														
Carottes râpées, choux chinois	X							X						X
Sauté de porc caramel													X	
Médailon végétal au caramel													X	
Wok de légumes														
Yaourt BIO						X								
Madeline BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre abricot					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Salade Grecque						X		X						X
Poulet fermier Mafé	X													
Aiguillettes végétales Mafé	X													
Riz BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Flan abricot				X	X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit, compote, gauffre				T	X	T			X				X	
<b>VENDREDI</b>														
Tzaziki						X								
Corolle de limande aux 2 saumons														
Pâtes BIO, poêlée méditerranéenne					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
<b>GOUTER</b>														
Fruit BIO														
Pain beurre confit 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 17 AU 21 JUIN 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 17 JUIN

Concombres vinaigrette   
Cuisse de poulet fermier rôti à l'orange (France)   
Bouchées végétales à l'orange   
Pâtes , tomates cerises confites  
Fromage ou AOP ou IGP-Compote

## MARDI 18 JUIN VÉGÉTARIEN

Feuilleté au fromage  
Paëlla végétarienne / Riz légumes  
Fromage ou AOP ou IGP - Fruit

## MERCREDI 19 JUIN

Melon  
Bavette sauce échalotes (UE) / Merguez végétale- Printanière de légumes  
Fromage blanc sucré - Fraises

## JEUDI 20 JUIN

Salade de tomates   
Axoa de veau (France) / Médaillon végétal - Pommes vapeur  
Fromage ou AOP ou IGP - Crème dessert chocolat

## VENDREDI 21 JUIN

Rillettes de thon sur biscotte   
Poisson MSC à la provençale - Tian de légumes   
Yaourt - 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 17 AU 21 JUIN 2024 TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Concombre BIO vinaigrette	X							X						X
Cuisse poulet fermier à l'orange														
Bouchées végétales à l'orange														
Pâtes BIO tomates cerises confites					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X								
<b>MARDI</b>														
Feuilleté au fromage				T	X	X			X				T	
Paëlla végétarienne				X										
Riz BIO, légumes														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Jus de fruit, yaourt à boire, madeleine					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Melon														
Bavette sauce échalottes		T			X	X		T	T				T	
Merguez végét., Printanière de légumes														
Fromage blanc sucré						X								
Fraises BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Salade de tomate BIO	X							X						X
Axoa de veau														
Médailillon végét., Pommes vapeur														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Crème dessert Chocolat BIO				T	T	X							T	
<b>GOUTER</b>														
Fruit, Compote, biscuit					X	X			X					
<b>VENDREDI</b>														
Rillettes de thon citrons confits biscotte				T	X	X			T		X		T	
Poisson MSC à la provençale						X					X			
Tian de légumes														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
<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 24 AU 28 JUIN 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 24 JUIN

Céleri rémoulade ☁

Jambon (sans nitrite-France) / Jambon de dinde / Merguez végétale

Coquillettes bio au fromage ☁

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit bio

## MARDI 25 JUIN VÉGÉTARIEN

Melon

Couscous végétarien boulettes bio ☁ / Semoule bio légumes

Yaourt bio – Madeleine bio

## MERCREDI 26 JUIN

Radis roses, micro beurre

Fricadelle de bœuf(France) ☁ / Chipolata végétale- Frites

Fromage bio ou AOP ou IGP – Fruit bio

## JEUDI 27 JUIN

Salade de tomates et concombres bio ☁

Poulet label rouge Tandoori (France) ☁ / Médailon végétal Tandoori ☁

Riz bio, légumes indiens

Fromage bio ou AOP ou IGP – Clafoutis aux cerises bio ☁

## VENDREDI 28 JUIN

Salade de pommes de terre, thon, mayonnaise ☁

Colombo de poisson MSC ☁ – Poêlée de légumes du soleil

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 24 AU 28 JUIN 2024

#### TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Céleri rémoulade	X	X				X		X	X					X
Jambon sans nitrite														
Jambon dinde, merguez vegie						T							T	
Coquillettes BIO fromage					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain confiture fraises					X	X								
<b>MARDI</b>														
Melon														
Couscous végétarien boulettes BIO														
Semoule BIO, légumes BIO														
Yaourt BIO						X								
Madeleine BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Fruit, compote, biscuit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Radis roses micro beurre						X								
Fricadelle de bœuf					X				X					
Chipolata végétale														
Frites														
Fromage blanc sucré						X								
Fraises BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre confiture abricot					X	X								
<b>JEUDI</b>														
Salade tomate BIO concombres BIO	X							X						X
Poulet label rouge Tandoori						X								X
Médailon végétale Tandoori	T	T	T	T	T			T				T		X
Riz BIO, légumes indiens														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Clafoutis aux cerises					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Yaourt à boire, jus de fruit, fruit						X								
<b>VENDREDI</b>														
Salade pommes de terre thon, mayonnaise	X				X			X	X		X			X
Colombo de poisson					T	X		T			X			
Poêlée de légumes du soleil														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
<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 1<sup>ER</sup> AU 5 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 1<sup>ER</sup> JUILLET . JO ATHÈNES 2004

Salade grecque ☞

Moussaka au bœuf (France) / Lasagnes de légumes  
Aubergines

Yaourt grec au miel ☞ – Fruit

## MARDI 2 JUILLET VÉGÉTARIEN . JO PÉKIN 2008

Nem aux légumes

Nouilles chinoises boulettes asiatiques ☞ / Légumes sautés ☞

Crème dessert – Biscuit

## MERCREDI 3 JUILLET . JO TOKYO 2021

Salade de chou vinaigré ☞

Yakitori de poulet (Thaïlande) / Pané de blé mozzarella- Riz

Fromage blanc sucré – Fraises

## JEUDI 4 JUILLET . JO RIO 2016

Salade de tomates , avocat, palmier ☞

Feijoada (France) ☞ / Saucisse végétale ☞ Haricots rouges

Fromage ou AOP ou IGP – Ananas au sirop

## VENDREDI 5 JUILLET . JO LONDRES 2012

Melon

Fish Burger – Frites

Gouda – 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 1<sup>ER</sup> AU 5 JUILLET 2024  
TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
<b>LUNDI</b>														
Salade Grecque						X		X						X
Moussaka de bœuf					X	X								
Lasagne de légumes		X			X	X		X	X					
Aubergines														
Yaourt Grec au miel						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
<b>GOUTER</b>														
Pain beurre baton chocolat				X	X	X								
<b>MARDI</b>														
Nem aux légumes					X								X	
Nouilles Chinoises, Boulettes asiatiques					X								T	
Légumes sautés														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
<b>GOUTER</b>														
Biscuit, Compote, Jus de fruit					X	X			X					
<b>MERCREDI</b>														
Salade de chou vinaigrée	X							X						X
Yakitori de poulet					X								X	
Pané de blé, mozzarella		T			X	X			T		T		T	
Riz BIO														
Fromage Blanc sucré						X								
Fraises BIO														
<b>GOUTER</b>														
Pain Nutella				X	X	X							X	
<b>JEUDI</b>														
Salade de tomate BIO, avocat, cœur de palmier	X							X						X
Féjoada						X								
Saucisse végétale	T			T	X				X				X	
Haricots rouges														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Ananas au sirop														
<b>GOUTER</b>														
Yaourt à boire, Tronche de cake, fruit				X	X	X			X				X	
<b>VENDREDI</b>														
Melon BIO														
Fish burger			X		X	X				X	X			
Frites	X													
Gouda BIO						X								
Pot de glace	T			T	T	X			T				T	
<b>GOUTER</b>														
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...)