



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
LUNDI														
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														
GOUTER														
Pain beurre confiture abricot					X	X								
MARDI														
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					
GOUTER														
Tronche de cake+jus de fruit+compote				X	X	T			X				X	
MERCREDI														
Tomates cerises billes de mozzarella						X								
Pâtes Bolognaises BIO					X									
Pâtes Bolognaises végétariennes													X	
Fromage blanc sucré						X								
Fraises BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Coleslaw	X								X	X				X
Jambalaya de poulet/crevettes			X											
Jambalaya crevettes			X											
Riz BIO														
Panna cotta				T	T	X			T				T	
Fruit BIO														
GOUTER														
Madeleine+yaourt à boire+ jus					X				X					
VENDREDI														
Salade de pâtes, thon, mayonnaise	X				X			X	X		X			X
Poisson MSC au lait de coco											X			
Gratin de courgettes						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO ou HVE3														
GOUTER														
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
LUNDI														
Melon														
Merguez														
Merguez végétale					X			X					T	
Pommes noisettes	X													
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
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														
GOUTER														
Moelleux abricot+ fruit				T	X	T			X				T	
MERCREDI														
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														
GOUTER														
Pain beurre confit, fraises					X	X								
JEUDI														
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														
GOUTER														
Yaourt à boire+ gaufre liégeoise				T	x	X			X				x	
VENDREDI														
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	
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 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
LUNDI														
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														
GOUTER														
Pain beurre fraises					X	X								
MARDI														
Salade féta, menthe pastèque						X								
Pizza aux fromages				T	X	X			T				T	
Salade verte	X							X						X
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Moelleux chocolat++ compote				T	X	X			X				T	
MERCREDI														
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														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
JEUDI														
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					
GOUTER														
Fruit, Madeleine					X	X			X					
VENDREDI														
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	
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 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 Périscolaire

FR
95 598 005
CE



LUNDI 29 JUILLET

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

MARDI 30 JUILLET

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

MERCREDI 31 JUILLET

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

JEUDI 1^{ER} AOÛT

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

VENDREDI 26 JUILLET

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

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Melon														
Gnocchi Sardes					X									
Gnocchi BOLO végétale	T			T										
Pâtes					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
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														
GOUTER														
Pitch +compote				X	X	X			X				X	
MERCREDI														
Tartare de tomates BIO et concombre BIO	X							X						X
Sauté de bœuf aux olives														
Chipo 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	
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Coleslaw	X							X	X					
Poulet fermier Basquaise														
Médailon végétale Basquaise					X									
Riz BIO														
Yaourt BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Moelleux citron+ compote				T	X	T			X					
VENDREDI														
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														
GOUTER														
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...)