



MENUS

DU 30 SEPTEMBRE
AU 4 OCTOBRE 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 30 SEPTEMBRE

Concombres en vinaigrette
Brochette de poulet Médina (France)/ Médaillon végétal aux épices du soleil
Semoule et Légumes
Fromage blanc miel et éclats de pistache – Fruit

MARDI 1^{ER} OCTOBRE

Œuf poché sur salade
Cordon bleu végétal / Purée de carottes, navet céleri
Fromage ou AOP ou IGP – Paris Brest

MERCREDI 2 OCTOBRE

Carottes (HVE) râpées
Fajitas de bœuf émincé (UE) – Aiguillettes végétales / Haricots rouges, salade émincée
Fromage ou AOP ou IGP – Compote

JEUDI 3 OCTOBRE

Céleri en rémoulade
Gnocchis Sarde (France) / Egrené végétarien sauce tomate
Mousse au chocolat – Fruit

VENDREDI 4 OCTOBRE

Rillettes de thon aux citrons confits sur biscotte
Filet de poisson MSC sauce à l'aneth – Gratin de chou-fleur brocolis
Yaourt – Biscuit

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

: Cuisiné maison

*: Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Concombres BIO en vinaigrette	X							X						X
Brochette de poulet Médina					T	X							T	
Médillon végétal épices du soleil		T			X	X		T	T				X	
Semoule BIO, Légumes BIO														
Fromage blanc, miel, éclats de pistache				X		X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Œuf poché salade	X							X	X					X
Cordon bleu végétal		T			X	X	T		X		T		T	
Purée carotte, navet, céleri		X				X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Paris Brest				X	X	X							X	T
GOUTER														
Fruit BIO, Yaourt à boire, biscuit						X								
MERCREDI														
Carottes HVE râpées	X							X						X
Fajitas de bœuf émincé					X	X								
Fajitas aiguillettes végét					X	X								
Haricots rouges, salade														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre confiture fraises					X	X								
JEUDI														
Céleri rémoulade BIO	X	X						X	X					X
Gnocchi Sarde					X									
Pâtes														
Mousse chocolat BIO					X	X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Biscuit BIO compote					X	X			X					
 VENDREDI														
Rillettes de thon citrons confits				T	X	X			T		X	T		
Filet de poisson MSC sauce à l'aneth											X			
Gratin de chou fleur BIO brocolis BIO						X								
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X		X						
GOUTER														
Pain beurre confit abricot					X	X								

en rouge : informations fournies en attente



MENUS

DU 14 AU 18 OCTOBRE 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 14 OCTOBRE

Salade verte, tomates cerises confites et mozzarella 🍷

Raviolis aux légumes

Yaourt – Biscuit

MARDI 15 OCTOBRE REPAS PORTUGAIS

Concombres en vinaigrette 🍷

Féjoada 🍷 / Feuilleté emmental / Haricots blancs sauce tomate 🍷

Fromage ou AOP ou IGP – Pasteis de nata

MERCREDI 16 OCTOBRE

Quinoa aux légumes 🍷

Curry d'agneau (UE) 🍷 / Curry de sauté végétal 🍷

Légumes croquants saveur des Indes

Crème dessert – Fruit

JEUDI 17 OCTOBRE

Salade de betteraves et maïs 🍷

Sauté de porc (France) au chorizo 🍷 / Emincé végétal sauce napolitaine

Pennes

Fromage ou AOP ou IGP – Compote

VENDREDI 18 OCTOBRE

Coleslaw 🍷

Fish Burger– Frites

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 14 AU 18 OCTOBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade tomates cerises confites, mozza						X								
Raviolis aux légumes BIO					X				T					
Pâtes BIO					X				T					
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Pain confiture fraise					X	X								
MARDI														
Concombres en vinaigrette	X							X						X
Féjoada														
Feuilleté emmental				T	X	X			X				T	
Haricots blancs sauce tomate														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Pasteis de nata					X	T			X			T	T	
GOUTER														
Cake aux amandes, Jus de fruit					X	X			X					
MERCREDI														
Quinoa aux légumes														
Curry d'agneau								X						
Sauté végétal au curry								X						
Légumes croquants saveur des Indes														
Crème dessert BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Salade betteraves maïs	X							X						X
Sauté de porc au chorizo						X								
Emincé végétal sauce Napolitaine					X									
Pennes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
gaufre, yaourt à boire				T	X	X			X				X	
VENDREDI														
Coleslaw	X							X	X					X
Fish Burger			X		X	X					X	X		
Frites														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain beurre confit framboises					X	X								

en rouge : Informations fournisseurs en attente



MENUS

DU 21 AU 25 OCTOBRE 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 21 OCTOBRE

Salade verte, maïs et féta 🍴

Jambon sans nitrite (France) / Jambon de dinde – Chipolata végétale

Coquillettes au fromage 🍴

Fromage ou AOP ou IGP– Fruit

MARDI 22 OCTOBRE

Œuf dur mayonnaise

Paëlla végétarienne 🍴 / Riz et Légumes

Yaourt – Mini gaufre de Bruxelles

MERCREDI 23 OCTOBRE

Rosette de Lyon (France) et micro beurre

Bavette (UE) sauce au poivre 🍴 / Sauté végétal sauce au poivre 🍴

Flageolets, Haricots verts

Fromage ou AOP ou IGP– Poire au sirop sauce chocolat 🍴

JEUDI 24 OCTOBRE

Carottes râpées, coriandre, cumin 🍴

Tajine de poulet (France) aux citrons confits et olives 🍴 / Aiguillettes végétales aux citrons confits 🍴

Pommes de terre vapeur 🍴

Crème chocolat – Fruit

VENDREDI 25 OCTOBRE

Rillettes de sardine sur biscotte 🍴

Dos de colin MSC sauce hollandaise 🍴 – Gratin de courgettes 🍴

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 21 AU 25 OCTOBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Salade maïs Féta	X					X		X						X
Jambon sans nitrite						X								
Jambon de dinde/chipo vegie						X								
Coquillettes au fromage					X	X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
MARDI														
Œuf dur mayo	X							X	X					X
Paëlla végétarienne		X												
Riz Bio, Légumes														
Yaourt BIO						X								
Mini gaufre de Bruxelles					X	X			X				X	
GOUTER														
Pain au lait baton choco, fruit	T			T	X	X			X				T	
MERCREDI														
Rosette de Lyon micro beurre						X								
Bavette sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Sauté végétal sauce poivre		T			X	X		T	T				T	
Flageolets, haricots vert BIO														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Poire au sirop sauce choco						X								
GOUTER														
Pain beurre confit abricot					X	X								
JEUDI														
Carottes râpées coriandre cumin	X											X		X
Tajine poulet fermier citrons olives														
Tajine aiguillettes végétale					X									
Pommes vapeur														
Crème chocolat BIO						X								
Fruit BIO														
GOUTER														
Compote, Biscuit					X	X			X					
VENDREDI														
Rillettes de sardine sur biscotte				T	X	T			T		X	T		
Dos de colin MSC sauce Hollandaise	T				T	X		T	X		X		T	
Gratin de courgettes						X								
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre confit fraises					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 28 OCTOBRE AU
1^{ER} NOVEMBRE 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 28 OCTOBRE

Carottes râpées ☞
Manchon de canard confit (UE) / Saucisse végétale
Haricots blancs à la tomate
Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Compote **bio**

MARDI 29 OCTOBRE

Champignons à la crème ☞
Omelette au fromage ☞ / Haricots verts et Pommes de terre ☞
Yaourt **bio** – Biscuit **bio**

MERCREDI 30 OCTOBRE

Terrine de campagne
Bœuf bourguignon (UE) ☞ / Chipolata végétale
Pâtes **bio**
Fromage **bio** ou AOP ou IGP – Salade de fruit

JEUDI 31 OCTOBRE

Taboulé ☞
Filet de poulet fermier (France) sauce normande ☞ / Médaillon végétal sauce normande ☞
Purée de patates douces ☞
Crème dessert **bio** – Donut Halloween

VENDREDI 1^{ER} NOVEMBRE

Férieré

Repas végétarien

Plat sans porc/sans viande

☞: Cuisiné maison * : Produits locaux



: Produit issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale

REPAS ET GOUTERS DU 28 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2024

TABLEAU DES ALLERGÈNES

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Pois	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI														
Carottes râpées	X							X						X
Manchons de canard confit														
Saucisse végétale					X			T					T	
Haricots blancs à la sauce tomate														
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Compote BIO														
GOUTER														
Pain beurre abricot					X	X								
MARDI														
Champignons à la crème						X								
Omelette fromage						X			X					
Haricots verts pommes de terre														
Yaourt BIO						X								
Biscuit BIO					X	X			X					
GOUTER														
Fruit Compote														
MERCREDI														
Terrine de campagne						X								
Bœuf Bourguignon														X
Chipo végé	T	T		T	T	T		T					T	
Pâtes BIO					X									
Fromage BIO ou AOP ou IGP						X								
Salade de fruits														
GOUTER														
Pain Nutella				X	X	X							X	
JEUDI														
Taboulé		T			X	T		T	T				T	
Filet de poulet sauce Normande						X								
Médailon végét., à la Normande					X	X								
Purée de patates douces														
Crème dessert BIO						X								
Donut Halloween														
GOUTER														
Tom Tom, Yaourt à boire				T	X	X			X				X	
VENDREDI														
FERIE														
GOUTER														

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...)