

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 03 au 07 juin

	Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
Entrée		Salade de tomates	Salade de pastèque		Crudités assorties
Plat principal	Rôti de veau	 Escalope de poulet	Filet de colin	 Sauté de bœuf	Végétarien
Garniture	Blé et courgette provençale	Pommes rissolées	 Riz julienne de légumes	 Haricots verts	Croquettes pommes de terre fromage
Laitage	Fromage au choix	Liégeois	 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt nature 
Dessert	Salade de melon			Glace au choix	 Compote de poires
Goûter	 Compote / Fromage blanc	Fruit / Pain confiture	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire	Fruit / Pain fromage

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 10 au 14 juin 2024

	Lundi 10 juin	Mardi 11 juin	Mercredi 12 juin	Jeudi 13 juin	Vendredi 14 juin
Entrée	Salade de melon				
Plat principal	Végétarien	Duo de saucisses	 Cuisse de poulet	Bœuf Bolognaise	Filet de colin pané
Garniture	Risotto	Pommes vapeur	 Petits pois carottes	 Pennes	Printanière de légumes
Laitage	 Yaourt nature	 Fromage au choix	Fromage au choix	Fromage au choix	 Fromage blanc nature
Dessert	Biscuit	Glace au choix	Salade de fruits frais	Salade d'oranges	Salade de fraises
Goûter	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	 Compote / Yaourt nature	Fruit / Pain chocolat

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi 17 juin

Mardi 18 juin

Mercredi 19 juin

Jeudi 20 juin

Vendredi 21 juin

Entrée

Salade de riz concombre féta

Gaspacho parmesan

Crème de carottes fenouil

Plat principal

Jambon aux herbes

Filet de colin corn flakes

Végétarien

Gigot d'agneau

Sauté de poulet

Garniture

Duo de carottes



Gratin de courgettes



Gratin de farfales

Flageolets

Purée de pommes de terre / Haricots verts

Laitage

Petit suisse

Fromage au choix



Yaourt brassé fruits

Dessert

Salade de pastèque

Eclair au chocolat

Salade de fruits frais

Salade d'ananas

Salade de melon

Goûter



Compote / Pain confiture

Fruit / Fromage blanc



Lait / Céréales / Biscuit



Compote / Pain chocolat

Fruit / Pain fromage



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de boeuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 24 au 28 juin 2024

	Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
Entrée	Salade de melon		Concombre a l'aneth	Macédoine de légumes	Tomates et féta
Plat principal	Quiche lorraine	 Sauté de bœuf à la provençale	Chipolatas	Végétarien	Blanquette de saumon
Garniture		Blé aux petits légumes	Purée de petits pois	Couscous	Boulgour
Laitage	 Yaourt aromatisé	 Fromage au choix	Faisselle nature	Fromage au choix	
Dessert	Glace au choix	Salade de fruits frais		Salade de pastèque	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse 	Fruit / Pain nutella

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure

 : **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 01 au 05 juillet 2024

	Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
Entrée		 Carottes râpées	Salade de melon	Salade de haricots verts 	Salade de melon
Plat principal	Rôti de veau	Sauté de volaille	Filet de cabillaud	Végétarien	Cheeseburger
Garniture	Pommes de terre boulangères	Semoule courgettes	 Riz aux poivrons	Pâtes Napolitaine	Frites
Laitage	 Fromage au choix	Faisselle confiture	 Petit suisse	Fromage au choix	
Dessert	Fraises à la chantilly			Fruit au choix	Glace
Goûter	 Compote / Pain Miel	Fruit / Pain fromage	Fruit / Gaufre	 Lait / Céréales/ Fruit	Fruit / Pain confiture

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 08 au 12 juillet

	Lundi 08 juillet	Mardi 09 juillet	Mercredi 10 juillet	Jeudi 11 juillet	Vendredi 12 juillet
Entrée		Salade de concombre	Salade carnaval		Tomates mozzarella
Plat principal	Sauté de veau	 Cuisse de poulet	Filet de cabillaud	 Sauté de bœuf	Végétarien
Garniture	Printanière de légumes	Frites	 Riz julienne de légumes	Semoule et petits légumes	Tortillas
Laitage	Fromage au choix	Yaourt aux fruits	 Petit suisse	 Fromage au choix	 Yaourt nature
Dessert	Salade de melon			Glace au choix	Biscuit
Goûter	 Compote / Fromage blanc / Pain	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire	Fruit / Pain fromage

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers

 : Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure

 : Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menu de la semaine du 15 au 19 juillet

	Lundi 15 juillet	Mardi 16 juillet	Mercredi 17 juillet	Jeudi 18 juillet	Vendredi 19 juillet
Entrée	Salade de melon		Concombre féta	 Salade de riz	
Plat principal	Végétarien	Jambon aux herbes	Aiguillette de poulet marinée au citron	Filet de colin	 Rôti de bœuf
Garniture	Tortellinis 4 fromage	Gratin dauphinois	Blé et tomate provençale	Julienne de légumes	Pommes sautées
Laitage	 Yaourt nature	 Crème dessert au choix	 Yaourt nature	 Fromage blanc nature	Fromage au choix
Dessert	Biscuit	Salade de pastèque	Salade de fruits frais	Salade d'oranges	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt nature / Pain 

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 22 au 26 juillet 2024

	Lundi 22 juillet	Mardi 23 juillet	Mercredi 24 juillet	Jeudi 25 juillet	Vendredi 26 juillet
Entrée	Taboulé	Salade de melon	Salade de céleri		 Salade de riz poivrons
Plat principal	 Echine de porc	Filet de poisson pané	Végétarien	Sauté d'agneau	Escalope de poulet
Garniture	Duo de carottes	Gratin de courgettes et PDT	 Pennes champignons à la crème	Haricots blancs lingots	 Haricots verts
Laitage			 Petit suisse	 Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Salade de fruits frais	Glace au choix	Fruit au choix	Salade de pastèque	
Goûter	 Fromage blanc / pain confiture	Fruits au sirop / Fromage blanc 	Liégeois / Biscuit	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menu de la semaine du 29 juillet au 2 août 2024

	Lundi 29 juillet	Mardi 30 juillet	Mercredi 31 juillet	Jeudi 01 août	Vendredi 02 août
Entrée	Salade de melon		Salade verte	Salade de concombre	Tomates mozzarella
Plat principal	Brandade de morue	Boulette de bœuf	Pizza	Végétarien	Blanquette de saumon
Garniture		Blé aux petits légumes		Risotto	Semoule et courgettes
Laitage	 Yaourt aromatisé	Fromage au choix	Faisselle nature	 Fromage au choix	
Dessert	Glace au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Fruit au choix	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse	Fruit / Crème dessert 

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.