

# Semaine 6

SCOLAIRE

05/02/2024

AU

09/02/2024

Menus scolaire



	LUNDI 05/02/2024	MARDI 06/02/2024	MERCREDI 07/02/2024	JEUDI 08/02/2024	VENDREDI 09/02/2024
	Salade de pommes de terre CE2	Endives CE2 vinaigrette	Carottes râpées au cumin	Samoussa aux légumes	Soupe de butternuts Bio
	Filet de cabillaud sauce citron	Nuggets de blé et ketchup	Bœuf RAV bourguignon	Sauté de porc LR au caramel SP : Sauté de dinde LR au caramel	Macaroni Bio à la bolognaise de lentilles + emmental râpé 
	Falafels au paprika		Pané végétal sauce tomate	Omelette nature Bio	
	Ratatouille	Haricots beurre persillés	Pommes noisettes	Riz Bio	
	Pont l'Éveque	Mimolette (AC 6pcs)	Brie	Petit suisse nature Bio + sucre de canne	Chanteneige Bio
	Fruit de saison Bio	Chou vanille	Compote pomme fraise	Salade de mangue et ananas	Fruit de saison Bio
	YAOURT NATURE BIO ET SUCRE FOURRÉ FRAISE COMPOTE	FRUIT PAIN ET BEURRE LAIT NATURE BIO	FRUIT (kiwi) PAIN AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE	FRUIT PAIN ET SAMOS COMPOTE BIO	JUS DE POMME MOELLEUX CITRON LAIT NATURE BIO

Goûters

## Légende

Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Plat végétarien	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Recette du chef	Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Le bilan des allergènes est disponible sur [CDE18.fr](http://CDE18.fr)



# Semaine 7

**SCOLAIRE**  
**VACANCES SCOLAIRES**

12/02/2024

AU  
Menus scolaire

16/02/2024

	LUNDI 12/02/2024	MARDI 13/02/2024	MERCREDI 14/02/2024	JEUDI 15/02/2024	VENDREDI 16/02/2024
	Macédoine mayonnaise	Salade Lorette (mâche, betteraves, céleri rave)	Potage de carottes	Chou rouge vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon SP : Roulade de volaille et cornichon
	Hachis parmentier œufs Bio	Escalope de dinde LR sauce tomate Boulette de soja sauce tomate	Sauté de veau LR au jus thym Dahl de lentilles	Croq fromage Riz Bio tomates	Filet de lieu noir sauce crème Omelette Bio nature
	Edam	Flageolets aux herbes Petit suisse Bio + miel	Gratin de chou-fleur Bio et pomme de terre Coulommiers	Fromage blanc Bio + sucre	Épinards Bio au jus Farfalles Bio Cantal
	Fruit de saison Bio	Ananas au sirop	Fruit de saison	Compote Bio	Muffin
<b>Goûters</b>	COMPOTE BIO PAIN AU LAIT YAOURT NATURE BIO ET SUCRE	FRUIT BIO BRIOCHE FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE	JUS DE FRUITS PAIN ET BEURRE LAIT NATURE	FRUIT PAIN ET VACHE PICON LAIT NATURE	FRUIT BIO BARRE MARBRÉE A COUPER PETIT SUISSE BIO ET SUCRE

## Légende

Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Plat végétarien	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Recette du chef

Le bilan des allergènes est  
disponible sur [CDE18.fr](http://CDE18.fr)

# Semaine 8

**SCOLAIRE**  
**VACANCES SCOLAIRES**

19/02/2024

AU  
Menus scolaire

23/02/2024

	LUNDI 19/02/2024	MARDI 20/02/2024	MERCREDI 21/02/2024	JEUDI 22/02/2024	VENDREDI 23/02/2024
	Coleslaw	Soupe de légumes d'hiver	Salade mêlée au surimi	Salade de riz Bio	Salade d'agrumes (orange, pampleousse)
	Sauté de bœuf RAV sauce moutarde	  Gnocchi à l'italienne + salade verte vinaigrette	Aiguillettes de poulet LR sauce curry Falafels sauce curry	Pané végétal sauce tomate	Filet de colin sauce romarin Steak de soja sauce romarin
	Brocolis Bio au jus Pommes de terre vapeur		Coquillettes Bio et emmental râpé	Poêlée cordiale	Julienne de légumes Bio Boulgour Bio
	Bleu	Camembert	Yaourt nature Bio + miel	Tomme blanche	Petit moulé nature
	Compote de pomme poire Bio	Fruit de saison Bio	Pêche au sirop	Fruit de saison Bio	Carré abricot
<b>Goûters</b>	FRUIT CROISSANT FROMAGE BLANC BIO ET SUCRE	JUS D'ORANGE PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	FRUIT BAGUETTE VIENNOISE ET CHANTENEIGE BIO LAIT NATURE	COMPOTE MADELINE PETIT SUISSE BIO + SUCRE	FRUIT BIO PAIN AUX CÉRÉALES ET BEURRE LAIT NATURE

## Légende

Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégé (IGP)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur	Recette du chef

Le bilan des allergènes est disponible sur [CDE18.fr](http://CDE18.fr)

# Semaine 9

SCOLAIRE

26/02/2024

AU  
Menus scolaire

01/03/2024

	LUNDI 26/02/2024	MARDI 27/02/2024	MERCREDI 28/02/2024	JEUDI 29/02/2024	VENDREDI 01/03/2024
	Soupe de champignons	Salade verte croûton et vinaigrette	Salade de pâtes	Œufs mayonnaise	Carottes CE2 râpées citronnées
	Colombo de poulet LR 	Nuggets de blé + ketchup 	Rôti de bœuf RAV sauce provençale 	Curry de légumes (haricots rouges et mélange 5 céréales)	Filet de hoki sauce citron 
	Dahl de lentilles à l'indienne 		Pané de blé fromage et épinards 		Omelette nature CE2 
	Courgette béchamel	Purée de patate douce	Chou-fleur persillé		Pommes de terre rissolées
	Riz Bio 				
	Brie	Petit suisse nature Bio + sucre 	Saint Nectaire 	Fromage blanc Bio et crème de marron 	Emmental
	Fruit de saison Bio 	Éclair vanille	Fruit de saison Bio 	Fruit de saison Bio 	Cocktail de fruits au sirop
Goûters	COMPOTE BIO CÉRÉALES LAIT NATURE 	FRUIT PAIN ET SAMOS COMPOTE POMME POIRE BIO 	JUS D'ORANGE VIENNOISE AU CHOCOLAT YAOURT NATURE BIO + SUCRE 	COMPOTE BIO PAIN ET BEURRE LAIT NATURE 	FRUIT ET PÂTE A TARTINER PETIT SUISSE BIO NATURE + SUCRE 

## Légende

										
Agriculture Biologique Europe	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Bleu Blanc Cœur	Recette du chef

Le bilan des allergènes est disponible sur [CDE18.fr](http://CDE18.fr)