

Semaine 2

SCOLAIRE

08/01/2024

AU
Menus scolaire

12/01/2024

	LUNDI 08/01/2024	MARDI 09/01/2024	MERCREDI 10/01/2024	JEUDI 11/01/2024	VENDREDI 12/01/2024
	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées Bio citronnées 	Soupe de poireaux	Endives Bio en salade 	Chou rouge vinaigrette Bio 
	Spaghetti à la bolognaise de lentilles Bio + gruyère râpé  	Bœuf RAV sauté aux épices  Curry de patate douce au tofu 	Chili sin carne	Filet de lieu noir sauce citron  Falafels de pois chiches 	Filet de poulet sauce barbecue LR  Palet maraîcher crème ciboulette 
	Petit suisse Bio + sucre de canne 	Mélange de légumes Bio  Purée de patate douce	Saint Nectaire 	70% Épinards Bio à la crème  Riz pilaf Bio 	Flan de brocolis Pommes de terre Bio au four 
	Fruit de saison 	Yaourt nature Bio + sucre de canne 	Fruit de saison Bio 	Petit moulé nature	Tomme blanche
	Fruit de saison	Pêche au sirop et feuilles de menthe	Fruit de saison Bio	Fromage blanc Bio et coulis de fruits rouges 	Galette des Rois
	PAIN ET BEURRE FROMAGE BLANC SUCRÉ BIO  JUS DE FRUITS	LAIT NATURE CÉRÉALES COMPOTE BIO 	JUS D'ORANGE CROISSANT PETIT SUISSE BIO 	FRUIT BIO PAIN ET BEURRE  LAIT NATURE	FRUIT PAIN ET MIEL YAOURT 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	Haute Valeur Environnementale	Pêche responsable	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

Semaine 3

SCOLAIRE

15/01/2024

AU
Menus scolaire

19/01/2024

	LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	MERCREDI 17/01/2024	JEUDI 18/01/2024	VENDREDI 19/01/2024
	Saucisson sec et cornichons	Taboulé (Semoule Bio)	Salade verte Bio et croûtons	Salade Vitaminée Bio (salade, mandarine, pamplemousse)	Soupe de légumes verts
	Blanquette de veau RAV à l'ancienne Flan de carottes vache picon	Filet de colin sauce champignon Pâtes gnocchis champignons et noix	Loubia marocain à la polenta	Sauté de porc LR sauce moutarde Dahl de lentilles et riz	Lasagnes aux légumes Bio et fromage râpé
	70% Riz créole Bio Carottes vichy	Haricots verts sautés ail et persil		Petits pois extra fins aux oignons	
	Gouda	Fromage blanc Bio + confiture	Brie	Yaourt nature Bio + sucre de canne	Petit suisse Bio + miel
	Fruit de saison Bio	Salade de fruits frais	Pomme au four	Moelleux au chocolat	Fruit de saison Bio
Goûters	LAIT NATURE BAGUETTE VIENNOISE COMPOTE BIO	FRUIT BIO PAIN + SAMOS JUS DE FRUITS	FRUIT PAIN ET PÂTE A TARTINER YAOURT BIO	FRUIT BIO PETITS BEURRE LAIT NATURE	JUS DE FRUITS PAIN ET BEURRE FROMAGE BLANC BIO

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	Haute Valeur Environnementale	Pêche responsable	Région Ultrapériphérique

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

Semaine 4

SCOLAIRE

22/01/2024

AU
Menus scolaire

26/01/2024

	LUNDI 22/01/2024	MARDI 23/01/2024	MERCREDI 24/01/2024	JEUDI 25/01/2024	VENDREDI 26/01/2024
	Céleri rémoulade	Potage de légumes	Betteraves mimosa	Salade verte et croûtons	Carottes râpées vinaigrette
	Gratin d'œufs durs façon Chimay (Œufs Bio, champignons, béchamel)	Poulet rôti au jus LR	Couscous de poisson	Rôti de veau RAV à l'échalote	Dahl de butternuts et riz
		Croc fromage	Couscous végétarien	Lentilles à l'indienne et blé Bio	
	Épinards Bio à la crème	Frites	70% Semoule Bio	70% Lentilles Bio	
	Pommes de terre Bio vapeur		Légumes Bio couscous	Chou fleur persillé	
	Yaourt nature Bio + confiture	Saint Nectaire	Vache Picon	Bleu	Gouda
	Poire au sirop	Fruit de saison Bio	Salade d'oranges à la menthe	Fromage blanc et confiture	Muffin pépites de chocolat
	FRUIT BIO PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	COMPOTE POMME ABRICOT PAIN ET CONFITURE PETIT SUISSE BIO	LAIT NATURE BRIOCHE COMPOTE BIO	FRUIT BIO MADELEINE LAIT	FRUIT PAIN ET BEURRE YAOURT BIO

Goûters

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	Région Ultrapériphérique

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

Semaine 5

SCOLAIRE

29/01/2024

AU
Menus scolaire

02/02/2024

	LUNDI 29/01/2024	MARDI 30/01/2024	MERCREDI 31/01/2024	JEUDI 01/02/2024	VENDREDI 02/02/2024
	Chou rouge aux pommes 	Crêpe au fromage	Potage Dubarry et croûtons	Endives aux pommes	Toast et rillettes maquereau au citron
	Tartiflette végétarienne 	Chipolata LR  Saucisse végétale  Carottes braisées Bio 	Gnocchi à l'italienne	Émincé de bœuf RAV au jus de thym  Steak de soja  70% Haricots vert à l'ail Riz Bio 	Filet de limande sauce Dieppoise  Blé haricots rouges sauce tomate  Jardinière de légumes Bio 
	Edam	Petit suisse Bio et sucre de canne 	Carré de l'Est Bio 	Livarot 	Camembert
	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison Bio 	Salade de fruits frais 	Clafoutis aux poires	Fruit de saison Bio 
Goûters	FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE PAIN ET BEURRE FRUIT 	LAIT NATURE PAIN AU LAIT COMPOTE BIO 	JUS DE FRUITS PAIN ET PÂTE A TARTINER YAOURT BIO 	FRUIT BIO PAIN ET MIEL PETIT SUISSE 	LAIT NATURE CÉRÉALES COMPOTE BIO 

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	Région Ultrapériphérique

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr