

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 1

SCOLAIRE

04/03/2024

AU

08/03/2024



Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 08/03/2024	MARDI 09/03/2024	MERCREDI 10/03/2024	JEUDI 11/03/2024	VENDREDI 12/03/2024
Betteraves échalotes vinaigrette Betteraves en houmous	Salade de pâtes BIO au pesto Salade de riz BIO thon et échalotes		Salade d'endives CE2 aux noix	Chou blanc CE2 oignons grillés Chou blanc CE2 sauce thai (sauce soja sésame grillé)
Couscous de semoule BIO aux légumes (pois chiche)	Sauté de porc LR sauce curry SP : sauté de poulet LR Galette de lentilles BIO		Omelette BIO	Filet de hoki sauce crème champignons Fallafels sauce tomate
Semoule BIO et ses légumes	Haricots verts BIO		Pâtes BIO à la tomates	Pommes rissolées
Camembert BIO Babybel BIO	Babybel BIO Vache qui rit BIO		Emmental râpé	Vache qui rit BIO Camembert BIO
Fruit cru	Clémentines Poire		Compote pomme 5/1 BIO Compote pomme fraise BIO	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt nature BIO et miel

Sous réserve de modifications.

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Le Porc Français	SP : Sans Porc
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur	

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 2

SCOLAIRE

11/03/2024

AU

15/03/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	Mercredi	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
Rillettes de sardine SP : Oeuf mayonnaise	Potage de légumes BIO		Batavia BIO vinaigrette Batavia BIO & croûtons vinaigrette	Carottes râpées BIO et radis râpés (vinaigrette huile olive, citron et échalotes) Carottes râpées BIO et radis râpés (vinaigrette huile olive, vinaigre et basilic)
Escalope de poulet LR Haricots rouge, riz BIO et sauce tomate	Tartiflette (Pommes de terre BIO et oignons BIO)		Sauté de veau RAV à la tomate Omelette BIO	Filet de colin meunière et citron Sauce fromage
Haricots blanc			Chou fleur	Ratatouille et pâtes BIO
Cantal Tomme grise	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO et confiture d'abricots		Saint Nectaire Pont l'Evêque	Emmental râpé
Fruit BIO	Fruit BIO		Cake aux abricots	Yaourt à la vanille BIO Yaourt aux fruits BIO

Sous réserve de modifications.

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3

SCOLAIRE

18/03/2024

AU

22/03/2024

Semaine des langues

LUNDI 18/03/2024 <i>AFRIQU</i>	MARDI 19/03/2024 <i>ANGLETERR</i>	MERCREDI 20/03/2024 <i>Menu Végétarien</i>	JEUDI 21/03/2024 <i>BELGIQUE</i>	VENDREDI 22/03/2024 <i>Menu Végétarien</i> <i>ORIENTAL</i>
Laitue vinaigrette	Baronnets de carottes sauce fromage blanc		Velouté d'asperges	Soupe Chorba
Poulet LR yassa	Fish sauce tartare & fromage blanc		Carbonnade de bœuf RAV	Tagine de semoule Bio (raisins secs et légumes rôtis)
Riz BIO aux épinards et chèvre	Boulettes de pois chiches BIO sauce tartare & fromage blanc		Égrené de soja sauce carbonnade	
Riz BIO et épinards BIO	Frites		Carottes rôties BIO	
Yaourt nature BIO et sucre	Emmental individuel		Edam BIO	Vache qui rit BIO
Ananas BIO	Le Eton Mess (fraises meringue et chantilly)		Gaufre de Bruxelles poudrée	Salade d'orange à la fleur d'oranger

Sous réserve de modifications.

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Le Porc Français	SP : Sans Porc
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur	

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4

SCOLAIRE

25/03/2024

AU

29/03/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Soupe de tomate huile olive et basilic	Carottes râpées BIO sauce citron huile d'olive		Crèmeux frais au radis BIO	Houmous au pesto & chips de maïs
Pizza aux légumes maison	Riz thaï BIO cantonnais		Sauté de poulet LR Carottesmentier	Filet de limande et citron Galette de lentilles BIO
Salade verte			Carottes rôties BIO	Purée de brocolis BIO
Yaourt BIO nature et sucre Yaourt aromatisé BIO	Fromage blanc BIO & coulis de fruits rouges Fromage blanc BIO & coulis de mangue		Pont l'Evêque Chanteneige BIO	Chanteneige BIO Pont l'Evêque
Orange BIO Fruit BIO	Cocktail de fruits au sirop		Cake citron / framboise	Banane BIO Fruit BIO

Sous réserve de modifications.

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Œufs Plein Air	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Viande Bovine Française (VBF)	 Indication Géographique Protégée (IGP)	 Le Porc Français	SP : Sans Porc
 Agriculture Biologique Europe	 Volaille Française	 Plat végétarien	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 CE2 Certification Environnementale de niveau 2	 Région Ultrapériphérique (RUP)	 Bleu Blanc Cœur	

Le bilan des allergènes est
disponible sur CDE18.fr