



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



SCOLAIRE

08/01/2024

Semaine 2

AU

12/01/2024

Menus scolaire

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
Goûters 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

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)

Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



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 Protégé (IGP)	Plat végétarien	Label Rouge	Le Porc Français	Viande Bovine Française (VBF)	Volaille Française	Haute Valeur Environnementale	Pêche responsable	Région Ultrapériphérique

Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



Semaine 4

SCOLAIRE

22/01/2024

AU

26/01/2024

Menus scolaire

	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
Goûters	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

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

Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



SCOLAIRE

29/01/2024

Semaine 5

AU

02/02/2024

Menus scolaire

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	Gnocchi à l'italienne	Émincé de bœuf RAV au jus de thym Steak de soja	Filet de limande sauce Dieppoise Blé haricots rouges sauce tomate
Edam	Carottes braisées Bio	Carré de l'Est Bio	70% Haricots vert à l'ail Riz Bio	Jardinière de légumes Bio
Poire cuite sauce chocolat	Petit suisse Bio et sucre de canne	Salade de fruits frais	Livarot	Camembert
FROMAGE BLANC BIO ET CONFITURE PAIN ET BEURRE FRUIT	Fruit de saison Bio	JUS DE FRUITS PAIN ET PÂTE A TARTINER YAOURT BIO	Clafoutis aux poires	Fruit de saison Bio
	LAIT NATURE PAIN AU LAIT COMPOTE BIO		FRUIT BIO PAIN ET MIEL PETIT SUISSE	LAIT NATURE CÉRÉALES COMPOTE 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

Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document