

MENU Standard Collège

SEMAINE 1

01/04/2024

AU

05/04/2024



Meny Constanion

Menu Vegetarien

	'Menu Végétarien			Menti Vegeta tien
LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
FÉRIÉ	Carottes râpées BIO	Taboulé BIO maison 🥌	Salade verte et cerfeuil 🍩	Céleri BIO rémoulade 🥌
	Carottes et radis râpé BIO	Salade de riz BIO	Salade verte et maïs 🍩	Céleri BIO vinaigrette 🥌
	Haricots rouges mexicaines	Dos de colin sauce basquaise	Blanquette de veau RAV	Lasagnes de légumes
	Riz Bio	Ratatouille Boulgour BIO	Carottes BIO rôties circuit court au thym et pommes de terres BIO rôties au thym	Lasagnes de légumes
	Fromage blanc BIO LOC* et sucre de canne	Camembert BIO	Emmental BIO*	Yaourt nature et sucre BIO
	Fromage blanc BIO LOC* et miel	Vache qui rit BIO	Vache qui rit BIO*	Yaourt aromatisé
	Compote de pomme	Fruit BIO	Gâteau au chocolat de pâgues	Fruit BIO*
	Compote de pomme fraise	Fruit BIO	• •	Fruit BIO*
Légende				

Legende



Label Rouge



Pêche responsable



Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Le Porc Français SP: Sans Porc

Agriculture Biologique Europe



Volaille Française







Haute Valeur Environnementale (HVE)





Région Ultrapériphérique (RUP)



Bleu Blanc Cœur



MENU Standard Collège





SEMAINE 2

22/04/2024

AU

26/04/2024



LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
Betteraves BIO vgt balsamique, miel, colza et moutarde Betteraves BIO sauce crème de fêta	Batavia vinaigrette (S) Batavia & croûtons vinaigrette	- 1,0 1,-00	Nems, salade et menthe	Salade de lentilles BIO à la coriandre et échalotes
Bolognaise Végétale (hachis Bio et lentilles BIO)	Saumon émietté sauce crème		Sauté de porc LR au caramel Sauté de poulet LR au caramel	Émince de bœuf RAV aux champignons
Spaghettis BIO	Ratatouille Tagliatelles + gruyère râpé		Riz thai petits légumes sauce thailandaise	Carottes BIO
Emmental BIO*	Fromage blanc BIO & coulis de fruits rouges		Yaourt nature BIO et sucre	Cantal*
Vache qui rit BIO*	Fromage blanc BIO & coulis de fruits exotiques		Yaourt nature BIO et confiture	Emmental BIO*
Pêche au sirop	Ananas BIO rôtis		Smoothie à la mangue	Fruit BIO*
Poires au sirop	Anunus BIO Tonis		Smoothie a la mangue	Fruit BIO*
Légende				
	che Eufs ponsable Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Via Fra	nde Bovine nçaise (VBF) Indication Géographique Protégé (IGP)	Le Porc SP : Sans Porc Français
	aille Plat végétarien (i	Haute Valeur CE2 Certifica Environnementale (HVE)	ation Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur

(HVE)



MENU Standard Collège



SEMAINE 3

29/04/2024

AU

03/05/2024





0				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/04/2024 Concombres BIO vinaigrette	30/04/2024 Toast de mi chèvre	01/05/2024	02/05/2024 Tomates huile olive basilic	03/05/2024
Concombres BIO sauce crème	miel et huile d'olive	FÉRIÉ	Gaspatcho pesto	Salade verte vinaigrette
Cari da agratta a ann dann lautillag	Rôti de veau LR au paprika		Tajine aux légumes fèves, pois chiches et carottes BIO	Colin meunière et citron
Cari de carottes aux deux lentilles	Petits pois BIO extra fins		Semoule BIO	Chou-fleur cuit BIO et brocolis cuit BIO parmesan
Saint Nectaire*	Petit suisse nature BIO et sucre		Edam BIO*	Camembert BIO*
Chanteneige BIO*	Petit suisse aromatisé BIO		Saint Nectaire*	Chanteneige BIO*
Purée de poires BIO et brisures de spéculoos	Fruit BIO*		Fraises	Riz au lait et copeaux chocolat
Purée de abricots BIO et brisures de spéculoos	Fruit BIO*		Fraises	Riz au lait et caramel
Légende				

Legenae



Label Rouge



responsable





Œufs Plein Air



Appellation d'Origine Protégée (AOP)



Viande Bovine Française (VBF)



Indication Géographique Protégé (IGP)



Le Porc Français SP: Sans Porc

Agriculture



Volaille Française



Plat végétarien



Haute Valeur Environnementale (HVE)





Région Ultrapériphérique (RUP)



Bleu Blanc Cœur

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Wollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Bilan allergènes :	PARIS 18 DANIEL MAYER																
Nom de la prestation : Maternel	le																
Mardi 02 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPEES VGTE*											\checkmark					\checkmark
PLAT PROTIDIQUE	HARICOTS ROUGES MEXICAINES PV*														$\overline{\mathbf{A}}$		
LEGUME	BIO RIZ BLANC*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun all	ergène	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
	BIO RIZ BLANC*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun all	ergène	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV. / SUCRE CASSONADE KG*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	COMPOTE PUREE POMME INDIV.*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun all	ergène	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation : Maternel	le																
Mercredi 03 Avril 2024																	
ENTREE	BIO TABOULE MAISON*							\checkmark									
PLAT PROTIDIQUE	DOS DE COLIN SCE BASQUAISE*							\checkmark						$\overline{\mathbf{A}}$			
LEGUME	BIO BOULGOUR*							\checkmark									
	RATATOUILLE 5/1 ML*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun all	ergène	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
FROMAGE	BIO CAMEMBERT*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun all	ergène	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Maternel	le																
Jeudi 04 Avril 2024																	
ENTREE	BATAVIA HVE / CERFEUIL / VINAIGRETTE*											\checkmark					$\overline{\checkmark}$
PLAT PROTIDIQUE	LR SAUTE DE VEAU SCE BLANQUETTE*							$\overline{\checkmark}$	$\overline{\checkmark}$								$\overline{\checkmark}$
LEGUME	BIO CAROTTES ROTIES AU THYM*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun all	ergène	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						

PAGE:

1 / 10

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
	BIO POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM*			Ne con	tient au	ıcun alle	ergène à	déclar	ation ol	oligatoir	e.						
FROMAGE	BIO EMMENTHAL 20G INDIV.*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	GATEAU FONDANT CHOCOLAT COMPOTE MAISON*							\checkmark					$\overline{\mathbf{A}}$			\checkmark	
Nom de la prestation: Maternell	le e																
Vendredi 05 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CELERI REMOULADE*	\checkmark		Inform	ation in	complèt	e										
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNES AUX LEGUMES*							$\overline{\checkmark}$	$\overline{\mathbf{V}}$				\checkmark				
FROMAGE	BIO YAOURT / SUCRE DOSE*								$\overline{\checkmark}$								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		\checkmark	Ne con	tient au	ıcun alle	ergène à	d déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Maternell	le S/V																
Mardi 02 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPEES ET RADIS*											\checkmark					$\overline{\mathbf{A}}$
PLAT PROTIDIQUE	HARICOTS ROUGES MEXICAINES PV*														\checkmark		
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV. / MIEL INDIV.*								\checkmark								
DESSERT	COMPOTE SPECIALITE POMME / FRAISE INDIV.*		\checkmark	Ne con	tient au	ıcun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Maternell	le S/V																
Mercredi 03 Avril 2024																	
ENTREE	BIO SALADE DE RIZ*											\checkmark					\checkmark
PLAT PROTIDIQUE	OMELETTE FRAICHE PV*												$\overline{\mathbf{V}}$				
FROMAGE	BIO VACHE QUI RIT*								$\overline{\checkmark}$								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		\checkmark	Ne con	tient au	ıcun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						

PAGE:

2 / 10

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Nom de la prestation: Maternel	le S/V																
Jeudi 04 Avril 2024																	
ENTREE	BATAVIA HVE / MAÏS / VINAIGRETTE*											\checkmark					$\overline{\checkmark}$
FROMAGE	BIO VACHE QUI RIT*								\checkmark								
DESSERT	GATEAU FONDANT CHOCOLAT COMPOTE MAISON*							\square					$\overline{\mathbf{A}}$			$\overline{\mathbf{A}}$	
Nom de la prestation: Maternel	le S/V																
Vendredi 05 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CELERI VGTE*	\checkmark		Inform	ation in	complèt	te										
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNES AUX LEGUMES*							$\overline{\mathbf{A}}$	$\overline{\mathbf{A}}$				$\overline{\mathbf{V}}$				
FROMAGE	BIO YAOURT AROME CITRON / FRAISE **								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*			Ne con	itient au	ıcun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Primaire																	
Mardi 02 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPEES VGTE*											\checkmark					$\overline{\checkmark}$
PLAT PROTIDIQUE	HARICOTS ROUGES MEXICAINES PV*														$\overline{\mathbf{A}}$		
LEGUME	BIO RIZ BLANC*		\checkmark	Ne con	itient au	ıcun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
	BIO RIZ BLANC*		\checkmark	Ne con	itient au	ıcun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV. / SUCRE CASSONADE KG*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	COMPOTE PUREE POMME INDIV.*			Ne con	itient au	ıcun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Primaire																	

Impr 21/03/2024 09:12 ALL1

PAGE: 3 / 10

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Mercredi 03 Avril 2024																	
ENTREE	BIO TABOULE MAISON*							\checkmark									
PLAT PROTIDIQUE	DOS DE COLIN SCE BASQUAISE*							$\overline{\mathbf{A}}$						$\overline{\mathbf{Y}}$			
LEGUME	BIO BOULGOUR*							$\overline{\checkmark}$									
	RATATOUILLE 5/1 ML*		\checkmark	Ne con	tient au	ucun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
FROMAGE	BIO CAMEMBERT*								$\overline{\checkmark}$								
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*		$\overline{\checkmark}$	Ne con	tient au	ucun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation : Primaire Jeudi 04 Avril 2024																	
ENTREE	BATAVIA HVE / CERFEUIL / VINAIGRETTE*		П		П	П						✓					$\overline{\mathbf{V}}$
PLAT PROTIDIQUE	LR SAUTE DE VEAU SCE BLANQUETTE*				П	П		\square									
LEGUME	BIO CAROTTES ROTIES AU THYM*						rgàna i	_		Ligatoir		ш	ш	ш	ш	ш	A
LEGUME						ucun alle											
FDOWACE	BIO POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM*				_	ucun alle	ergene a	a dectar		oligatoir	e.	_					
FROMAGE	BIO EMMENTHAL 20G INDIV.*																
DESSERT	GATEAU FONDANT CHOCOLAT COMPOTE MAISON*									Ш							
Nom de la prestation : Primaire																	
Vendredi 05 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CELERI REMOULADE*	\checkmark		Informa	ation in	complèt	e										
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNES AUX LEGUMES*							\checkmark	\checkmark				$\overline{\mathbf{A}}$				
FROMAGE	BIO YAOURT / SUCRE DOSE*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		\checkmark	Ne con	tient au	ucun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						

Impr 21/03/2024 09:12 ALL1		PAGE:	4 / 10
----------------------------	--	-------	--------

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans aller¤énes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Nom de la prestation : Primaire S	5/V																
Mardi 02 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPEES ET RADIS*											\checkmark					\checkmark
PLAT PROTIDIQUE	HARICOTS ROUGES MEXICAINES PV*														$\overline{\mathbf{A}}$		
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV. / MIEL INDIV.*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	COMPOTE SPECIALITE POMME / FRAISE INDIV.*		\checkmark	Ne con	tient au	ucun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Primaire S	5/V																
Mercredi 03 Avril 2024																	
ENTREE	BIO SALADE DE RIZ*											$\overline{\checkmark}$					\checkmark
PLAT PROTIDIQUE	OMELETTE FRAICHE PV*												$\overline{\mathbf{A}}$				
FROMAGE	BIO VACHE QUI RIT*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		\checkmark	Ne con	tient a	ucun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Primaire S	5/ <i>V</i>																
Jeudi 04 Avril 2024																	
ENTREE	BATAVIA HVE / MAÏS / VINAIGRETTE*											\checkmark					\checkmark
FROMAGE	BIO VACHE QUI RIT*								\checkmark								
DESSERT	GATEAU FONDANT CHOCOLAT COMPOTE MAISON*												$\overline{\mathbf{A}}$			\checkmark	

Impr	21/03/2024 09:12 ALL1		PAGE:	5 / 10	
------	-----------------------	--	-------	--------	--

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Nom de la prestation : Primaire S	5/V																
Vendredi 05 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CELERI VGTE*	\checkmark		Inform	ation in	complèt	te										
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNES AUX LEGUMES*							$\overline{\checkmark}$	\checkmark				$\overline{\mathbf{A}}$				
FROMAGE	BIO YAOURT AROME CITRON / FRAISE **								\checkmark								
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*		\checkmark	Ne cor	itient au	ıcun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation : Adulte Mardi 02 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPEES VGTE*											✓					$\overline{\checkmark}$
PLAT PROTIDIQUE	HARICOTS ROUGES MEXICAINES PV*														$\overline{\checkmark}$		
LEGUME	BIO RIZ BLANC*		\checkmark	Ne cor	itient au	ıcun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
	BIO RIZ BLANC*		\checkmark	Ne cor	itient au	ıcun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV. / SUCRE CASSONADE KG*								\checkmark								
DESSERT	COMPOTE PUREE POMME INDIV.*		\checkmark	Ne cor	itient au	ıcun alle	ergène à	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation : Adulte																	
Mercredi 03 Avril 2024																	
ENTREE	BIO TABOULE MAISON*																
PLAT PROTIDIQUE	DOS DE COLIN SCE BASQUAISE*							$ \overline{\checkmark} $						$\overline{\mathbf{A}}$			
LEGUME	BIO BOULGOUR*																
	RATATOUILLE 5/1 ML*		$\overline{\mathbf{A}}$	Ne cor	itient au	ıcun alle	ergène à	à déclar 		oligatoir 	e. 	_	_			_	_
FROMAGE	BIO CAMEMBERT*																

PAGE:

6 / 10

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*		\checkmark	Ne con	tient au	ıcun alle	ergène à	déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Adulte																	
Jeudi 04 Avril 2024																	
ENTREE	BATAVIA HVE / CERFEUIL / VINAIGRETTE*											\checkmark					\checkmark

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
PLAT PROTIDIQUE	LR SAUTE DE VEAU SCE BLANQUETTE*							$\overline{\mathbf{A}}$	$\overline{\mathbf{A}}$								$\overline{\mathbf{V}}$
LEGUME	BIO CAROTTES ROTIES AU THYM*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
	BIO POMMES DE TERRE ROTIES AU THYM*	☐ ☑ Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.															
FROMAGE	BIO EMMENTHAL 20G INDIV.*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	GATEAU FONDANT CHOCOLAT COMPOTE MAISON*							$\overline{\mathbf{A}}$					$\overline{\mathbf{A}}$			\checkmark	
Nom de la prestation: Adulte																	
Vendredi 05 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CELERI REMOULADE*	\checkmark		Inform	ation in	complèt	te										
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNES AUX LEGUMES*							$\overline{\mathbf{A}}$	$\overline{\mathbf{A}}$				$\overline{\mathbf{A}}$				
FROMAGE	BIO YAOURT / SUCRE DOSE*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		\checkmark	Ne cor	itient ai	ucun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Adulte S/	V																
Mardi 02 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPEES ET RADIS*											$\overline{\mathbf{A}}$					\checkmark
PLAT PROTIDIQUE	HARICOTS ROUGES MEXICAINES PV*														$\overline{\mathbf{A}}$		
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV. / MIEL INDIV.*								$\overline{\mathbf{A}}$								
DESSERT	COMPOTE SPECIALITE POMME / FRAISE INDIV.*			Ne cor	itient ai	ucun alle	ergène a	à déclar	ation ol	oligatoir	e.						
Nom de la prestation: Adulte S/	V																
Mercredi 03 Avril 2024																	
ENTREE	BIO SALADE DE RIZ*											\checkmark					$\overline{\mathbf{V}}$
PLAT PROTIDIQUE	OMELETTE FRAICHE PV*												$\overline{\mathbf{A}}$				

PAGE:

8 / 10

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergénes	Arachide	Celeri	Crustacé	-ruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
FROMAGE	BIO VACHE QUI RIT*								\checkmark								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		\checkmark	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Nom de la prestation: Adulte S/	v																
ENTREE	BATAVIA HVE / MAÏS / VINAIGRETTE*	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	☑	П	П	П	П	$\overline{\mathbf{V}}$
FROMAGE	BIO VACHE QUI RIT*								<u> </u>								
DESSERT	GATEAU FONDANT CHOCOLAT COMPOTE MAISON*							$\overline{\checkmark}$					$\overline{\mathbf{A}}$			$\overline{\mathbf{A}}$	
Nom de la prestation : Adulte S/	v																
Vendredi 05 Avril 2024																	
ENTREE	BIO CELERI VGTE*	\checkmark		Information incomplète													
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNES AUX LEGUMES*							\checkmark	\checkmark				$\overline{\checkmark}$				
FROMAGE	BIO YAOURT AROME CITRON / FRAISE **								\checkmark								
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*		\checkmark	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Famille Recette Nom recette	Information Incomplète Sans allergénes Arachide Celeri Crustacé Crustacé Gluten Lupin Mollusque Moutarde Poisson Sésame Soja Sulfite
-----------------------------	--

A compléter.

Impr	21/03/2024 09:12	ALL1	PAGE:	10 / 10	