

SEMAINE 2

22/04/2024

AU















26/04/2024

Menu *Végétarien*

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 Batavia & croûtons vinaigrette		Nems, salade et menthe	Salade de lentilles BIO à la coriandre et échalotes
Bolognaise Végétale (hachis Bio et lentilles BIO)	Saumon émiétté 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 thaïlandaise	Carottes BIO
Emmental BIO Vache qui rit BIO	Fromage blanc BIO & coulis de fruits rouges Fromage blanc BIO & coulis de fruits exotiques		Yaourt nature BIO et sucre Yaourt nature BIO et confiture	Cantal Emmental BIO
Pêche au sirop Poires au sirop	Ananas BIO rôtis		Smoothie à la mangue	Fruit 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	



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard Collège



SEMAINE 3


29/04/2024

AU

03/05/2024















Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

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

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	