



\* aide UE  
à destination  
des écoles

# MENU Standard Collège



## SEMAINE 1

01/04/2024

AU

05/04/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
FÉRIÉ	Carottes râpées BIO Carottes et radis râpé BIO	Taboulé BIO maison Salade de riz BIO	Salade verte et cerfeuil Salade verte et maïs	Céleri BIO rémoulade 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	
	Fromage blanc BIO LOC et sucre de canne Fromage blanc BIO LOC et miel	Camembert BIO Vache qui rit BIO	Emmental BIO Vache qui rit BIO	Yaourt nature et sucre BIO Yaourt aromatisé
	Compote de pomme Compote de pomme fraise	Fruit BIO Fruit BIO	Gâteau au chocolat de pâques	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 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 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 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 Piores 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	