

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) | Sauce au fromage | | Galette de lentilles BIO | Quenelles sauce 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 végétarien 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 | Omelette | | Tajine aux légumes fèves, pois chiches et carottes BIO | Samoussas de légumes |
| | 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 | |