

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 1

SCOLAIRE

04/03/2024

AU

08/03/2024

Menu *Végétarien*















Menu *Végétarien*

LUNDI 08/03/2024	MARDI 09/03/2024	MERCREDI 10/03/2024	JEUDI 11/03/2024	VENDREDI 12/03/2024
Betteraves échalotes	Salade de pâtes BIO au pesto	Salade de riz BIO thon et échalotes	Salade d'endives CE2 aux noix	Chou blanc CE2 oignons grillés
Couscous de semoule BIO aux légumes (pois chiche)	Sauté de porc LR sauce curry SP : sauté de poulet LR Galette de lentilles BIO	Sauté de bœuf RAV paysanne Sauce au fromage	Omelette BIO	Filet de hoki sauce crème champignons Fallafels sauce tomate
Semoule BIO et ses légumes	Haricots verts BIO	Brocolis BIO	Pâtes BIO à la tomates	Pommes rissolées
Camembert BIO	Babybel BIO	Fromage blanc BIO et sucre de canne	Emmental râpé	Vache qui rit BIO
Fruit cru	Clémentines	Fruit cru	Compote pomme 5/1 BIO	Yaourt nature BIO et sucre
Pain BIO & chocolat Yaourt BIO et sucre Compote BIO	Baguette viennoise Petit suisse aromatisé Jus d'orange pur jus	Pain BIO et chanteneige BIO Compote BIO	Petit beurre 40g Fruit Bio Lait BIO	Pain & confiture de fraise Fruit BIO Lait BIO

Sous réserve de modifications.

GOÛTERS

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	

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 2

SCOLAIRE

11/03/2024















AU

15/03/2024

	Menu Végétarien		Menu Végétarien		
	LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
	Rillettes de sardine SP : Oeuf mayonnaise	Potage de légumes BIO	Pizza	Batavia BIO	Carottes râpées BIO 3/4 et radis râpés 1/4
	Escalope de poulet LR Haricots rouge, riz BIO et sauce tomate	Tartiflette (Pommes de terre BIO et oignons BIO)	Poêlée ratatouille, lentilles et boulgour BIO	Sauté de veau RAV à la tomate Omelette BIO	Filet de colin meunière et citron Sauce fromage
	Haricots blanc			Chou fleur	Ratatouille et pâtes BIO
	Cantal	Fromage blanc BIO et sucre	Pont l'Evêque	Saint Nectaire	Emmental râpé
	Fruit BIO	Fruit BIO	Banane BIO	Cake aux abricots	Yaourt à la vanille BIO
GOÛTERS	Pain BIO & chocolat Yaourt et sucre BIO Jus pur pommes	Pain BIO et chanteneige BIO Compote BIO	Brioche BIO Jus de raisin pur jus Fromage blanc et sucre BIO	Pain spécial pâte à tartiner Fruit BIO Lait BIO	Cake aux abricots Fruit BIO Petit suisse sucré 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	

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 3


SCOLAIRE

18/03/2024

AU















22/03/2024

Semaine des langues

LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
<p>ANGLETERRE</p> <p>Batonnets de carottes sauce fromage blanc</p>	<p>BELGIQUE</p> <p>Velouté de légumes</p>	<p>Menu Végétarien ITALIE</p> <p>Anti pasti (poivrons grillés marinés, olives vertes, salade, basilic, mozzarella)</p>	<p>AFRIQUE</p> <p>Laitue vinaigrette</p>	<p>Menu Végétarien ORIENTAL</p> <p>Soupe Chorba</p>
<p> Fish sauce tartare & fromage blanc </p> <p>Boulettes de pois chiches BIO sauce tartare & fromage blanc</p>	<p>Carbonnade de bœuf RAV</p> <p>Omelette Bio </p>	<p></p> <p>Lasagne de légumes</p>	<p>Maternelles : Escalope de poulet LR yassa Collège : Escalope de dinde LR IGP </p> <p>Riz aux épinards BIO et chèvre </p>	<p> </p> <p>Tagine de semoule Bio (raisins secs et légumes rôtis)</p>
<p>Frites</p>	<p>Carottes rôties BIO </p>	<p>Lasagne de légumes</p>	<p>Riz BIO et épinards BIO </p>	<p>Tagine de semoule Bio (raisins secs et légumes rôtis)</p>
<p>Emmental individuel</p>	<p>Edam BIO </p>	<p>Mozarella les lasagnes</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Vache qui rit BIO </p>
<p>Le Eton Mess (fraises meringue et chantilly)</p>	<p>Gaufre de Bruxelles poudrée</p>	<p>Fromage blanc au mascarpone & coulis de fruits rouges</p>	<p>Ananas BIO </p>	<p>Salade d'orange à la fleur d'oranger</p>

Sous réserve de modifications.

Légende

 Label Rouge	 Pêche responsable	 Oufs 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	

Le bilan des allergènes est
disponible sur CDE18.fr

LE MENU DE LA SEMAINE

SEMAINE 4

SCOLAIRE

25/03/2024

AU

29/03/2024















Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

	LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
	Soupe de tomate huile olive et basilic	Carottes râpées BIO sauce citron huile d'olive	Batavia BIO vinaigrette	Crèmeux frais au radis BIO	Houmous au pesto & chips de maïs
	Pizza aux légumes maison	Riz thaï BIO cantonnais	Émincé de bœuf RAV bolognaise Bolognaise de lentilles	Sauté de poulet LR Carottesmentier	Filet de limande et citron Galette de lentilles BIO
	Salade verte		Spaghetti BIO	Carottes rôties BIO	Purée de brocolis BIO
	Yaourt BIO nature et sucre	Fromage blanc BIO & coulis de fruits rouges	Emmental râpé	Pont l'Evêque	Chanteneige BIO
	Orange BIO	Cocktail de fruits au sirop	Mousse au chocolat BIO	Cake citron / framboise	Banane BIO
GOÛTERS	Compote BIO Madeleine BIO Lait BIO	Petits beurre Lait BIO Fruit BIO	Pain BIO et beurre Jus de pomme Yaourt BIO	Pain BIO et confiture de fraises Fruit BIO Petit suisse BIO	Gâteau maison BIO Fruit BIO Lait 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	

Le bilan des allergènes est disponible sur CDE18.fr