

NOTE D'INFORMATION

Pour les écoles : Département, Pajol (11), Pajol (37), De Girard.

Des travaux ont démarré dans la cuisine de production de repas (Aimé Césaire) desservant l'école de votre enfant.

Le prestataire, retenu pour livrer des repas, vient de nous informer qu'il n'est finalement pas en mesure de servir des repas végétariens tous les jours pour les enfants inscrits en végétarien.

Les repas végétariens seront remplacés par des repas sans viande (service de poisson certains jours).

Les repas avec viande de porc seront substitués par des repas végétariens.

Nous vous remercions pour votre compréhension.



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



Semaine du 06/05/24 au 10/05/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate vinaigrette Emincés de radis vinaigrette *** Sauté de dinde LR sauce diable (oignon, moutarde) <i>SV : Hoki PMD sauce citron persillé</i> Haricots vert BIO persillés *** Fromage frais petit cotentin Fromage frais 1/2 sel *** Tarte flan	Coeur de palmier vinaigrette Brocolis vinaigrette *** Colin d'Alaska PMD sauce aux crevettes, oignons, crème Riz BIO safrané *** Munster AOP* Gorgonzola AOP* *** Fruit de saison BIO au choix	*** <i>Féié</i> ***	*** <i>Féié</i> ***	*** <i>Pont</i> ***
Baguette viennoise Yaourt aromatisé Fruit de saison	Gaufrette chocolat Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme			



Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document






























* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



Semaine du 13/05/24 au 17/05/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte BIO  vinaigrette Tomates BIO  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de porc LR  sauce curry</p> <p><i>SV : Hoki PMD  sauce au curry</i></p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fromage frais 1/2 sel</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p> <p>Purée de pomme et poire BIO  et biscuit sablé coco</p>	<p>Crêpe emmental</p> <p>***</p> <p>Sauté de veau BIO  sauce marengo (champignon,oignon,tomate)</p> <p><i>SV : Tarte Provençale </i></p> <p>Petit pois CE2 </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP* </p> <p>Saint Nectaire AOP* </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Concombre BIO  vinaigrette Céleri BIO  rémoulade</p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet LR aux herbes de provence</p> <p><i>SV : Omelette nature BIO  sauce tomate </i></p> <p>Pomme vapeur CE2 </p> <p>***</p> <p>Carré</p> <p>Bûchette</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>MISSION RECHERCHES DURABLES</p> <p><i>Repas végétarien</i></p> <p>Salade de lentille, fromage de brebis vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Crispidor  (beignet croustillant à l'emmental)</p> <p>Carottes BIO  au jus</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé petit filou Petit fromage frais nature et sucre ***</p> <p>Fruit de saison BIO*  au choix</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Salade iceberg vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Merlu PMD  sauce échalottes</p> <p>Courgettes BIO  sauce béchamel</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO  et sucre Yaourt BIO  aromatisé à la vanille ***</p> <p>Gâteau au caramel  (farine LCL) </p>
<p>Muffin vanille aux pépites de chocolat Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Croissant</p> <p>Fromage frais aromatisé petit filou Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre Jus de raisin</p>	<p>Génoise fourrée à la fraise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>



Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



Semaine du 20/05/24 au 24/05/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Tomate BIO </p> <p>croq'sel</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Sauté de boeuf CHAR </p> <p>sauce provençale (tomate, oignon)</p> <p><i>SV : Merlu PMD </i> <i>sauce aux fines herbes</i></p> <p>Haricots vert et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Saint Nectaire AOP* </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP* </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Betteraves CE2 </p> <p>vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde LR </p> <p>au jus de viande (oignon, carotte)</p> <p><i>SV : Dés de saumon PMD </i> <i>sauce blanquette (petits légumes, crème)</i></p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>et sucre</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>aromatisé à la framboise</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>au choix</p>	<p>Repas végétarien </p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>sauce façon pesto</p> <p>Taboulé (semoule BIO </p> <p></p> <p>Omelette BIO </p> <p></p> <p>Ratatouille & blé</p> <p>***</p> <p>Camembert BIO* </p> <p>Coulommiers BIO* </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Tahiti</p> <p>Dips de radis, carotte & guacamole au fromage blanc </p> <p>***</p> <p>Colin d'alaska PMD </p> <p>sauce coco citron vert </p> <p>Riz BIO </p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Cake noix de coco et pépites de chocolat (farine LCL) </p>
	<p>Madeleines</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Gâteau fourré au chocolat</p> <p>Fromage frais aromatisé petit filou</p> <p>Jus multifruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture</p> <p>Lait au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>



Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard/Végétarien Maternelle/élémentaire



Semaine du 27/05/24 au 31/05/24

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade verte BIO </p> <p>et maïs vinaigrette</p> <p>Tomates BIO </p> <p>vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Rôti de porc LR </p> <p>au jus de viande (oignon, carotte)</p> <p><i>SV : Merlu PMD </i> <i>sauce aux fines herbes</i></p> <p>Chou fleur BIO </p> <p>Sauce béchamel</p> <p>***</p> <p>Fromage frais saint môret</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>***</p> <p>Beignet fourré à la framboise </p> <p>Beignet à la pomme </p>	<p>Repas végétarien</p> <p>Coeur de palmier vinaigrette</p> <p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Tajine marocain </p> <p>***</p> <p>Semoule BIO </p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO </p> <p>aromatisé à la vanille</p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Au choix</p>	<p>Melon BIO </p> <p>Pastèque BIO </p> <p>***</p> <p>Emietté de thon sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Pennes BIO </p> <p>semi complètes</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme et poire BIO </p> <p>Purée de pomme et banane BIO </p> <p>et biscuit sablé coco</p>	<p>Carotte rapée BIO </p> <p>au fromage blanc LCL </p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf CHAR </p> <p>froid et ketchup</p> <p><i>SV : Galette de boulgour et pois chiche </i></p> <p>Purée de chou de Bruxelles</p> <p>***</p> <p>Pont l'Evêque AOP* </p> <p>Fourme d'Ambert AOP* </p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p>	<p>Piémontaise aux oeufs</p> <p>Riz arlequin (Tomates, poivrons, olives)</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska PMD </p> <p>pané au riz soufflé</p> <p>***</p> <p>Petit pois CE2 </p> <p>***</p> <p>Petit fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aromatisé petit filou</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO* </p> <p>au choix</p>
<p>Baguette</p> <p>Beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette</p> <p>Confiture</p> <p>Petit suisse nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Petit beurre (biscuit)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>



Les indications d'allergènes sont disponibles à la fin du document

Bilan allergènes du Lundi 6 Mai 2024 au Vendredi 10 Mai 2024.

Bilan allergènes :PARIS 18 DANIEL MAYER

Nom de la prestation : Collégien

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 06 Mai 2024																	
ENTREE	BIO PASTÈQUE*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT PROTIDIQUE	BIO TORTILLAS ESPAGNOLE*													X			
LEGUME	BIO EPINARDS HACHES SCE CREME*								X								
	BIO EPINARDS HACHES SCE CREME*								X								
FROMAGE	CANTAL BLOC AOC*								X								
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 07 Mai 2024																	
ENTREE	SALADE DE TOMATES / CONCOMBRES BIO / SCE BLANCHE FETA AOP*								X			X					X
PLAT PROTIDIQUE	HOT DOG / PAIN / SAUCISSE DE VOLAILLE / MAYONNAISE / KETCHUP											X	X				X
FROMAGE	BIO YAOURT / SUCRE CASSONADE*								X								
DESSERT	SALADE DE FRUITS*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation : Collégien S/V

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 06 Mai 2024																	
ENTREE	BIO PASTÈQUE*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT PROTIDIQUE	BIO TORTILLAS ESPAGNOLE*													X			
FROMAGE	CARRE DE L'EST*								X								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 07 Mai 2024																	
ENTREE	BATONNETS DE CONCOMBRES BIO / SCE CREME FETA AOP*								X								
PLAT PROTIDIQUE	FALAFELS SCE CREME PV*							X	X								
FROMAGE	BIO YAOURT VANILLE*								X								
DESSERT	POIRES AU SIROP 5/1*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Bilan allergènes du Lundi 27 Mai 2024 au Vendredi 31 Mai 2024.

Bilan allergènes :PARIS 18 DANIEL MAYER

Nom de la prestation : Collégien

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 27 Mai 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPPEES / RADIS / H OLIVE / VINAIGRE BALSAMIQUE											X					X
PLAT PROTIDIQUE	RIZ THAI BIO CANTONNAIS*							X				X	X			X	
FROMAGE	CANTAL BLOC AOC*								X								
DESSERT	BIO COMPOTE PUREE DE POMME INDIV.*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 28 Mai 2024																	
ENTREE	BIO PASTÈQUE*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT PROTIDIQUE	PIZZA AUX LEGUMES MAISON*							X	X								
LEGUME	SALADE BATAVIA HVE / CIBOULETTE*											X					X
	SALADE BATAVIA HVE / CIBOULETTE*											X					X
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV./ COULIS FRUITS ROUGES*								X								
DESSERT	BIO BANANE (130G)*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 30 Mai 2024																	
ENTREE	TOMATES VIANIGRETTE PESTO*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT PROTIDIQUE	LR ROTI DE VEAU SCE PROVENCALE FAC **							X	X								
LEGUME	BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	BIO EDAM INDIV*									X							
DESSERT	CAKE AUX PÊCHES MAISON*						X	X	X				X			X	
Vendredi 31 Mai 2024																	
ENTREE	BIO BETTERAVES / ECHALOTES / EMMENTAL BIO*								X	X		X					X
PLAT PROTIDIQUE	FILET DE COLIN SCE CITRON*							X	X					X			X
LEGUME	POELEE CORDIALE DE LEGUMES*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	POELEE CORDIALE DE LEGUMES*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	BIO EMMENTAL 20G INDIV.*									X							
DESSERT	FRAISES	X								X							

Nom de la prestation : Collégien S/V

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 27 Mai 2024																	
ENTREE	BIO CAROTTES RAPPEES / RADIS / VINAIGRETTE CREME AIL AU PESTO									X							
PLAT PROTIDIQUE	RIZ THAI BIO CANTONNAIS*							X				X	X			X	
FROMAGE	BIO EDAM INDIV*								X								
DESSERT	BIO COMPOTE PUREE POMME / ABRICOT INDIV.*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 28 Mai 2024																	
ENTREE	BIO PASTÈQUE*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT PROTIDIQUE	PIZZA AUX LEGUMES MAISON*							X	X								
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV./ COULIS FRUITS ROUGES*								X								
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 30 Mai 2024																	
ENTREE	TOMATES VINAIGRETTE MOUTARDE / VINAIGRE BALSAMIQUE*											X					X
PLAT PROTIDIQUE	FALAFELS SCE TOMATE PV*							X									
FROMAGE	CANTAL BLOC AOC*								X								
DESSERT	CAKE AUX PÊCHES MAISON*						X	X	X				X			X	
Vendredi 31 Mai 2024																	
ENTREE	BIO BETTERAVES / ECHALOTES / EMMENTAL BIO*									X		X					X
PLAT PROTIDIQUE	FILET DE COLIN SCE CITRON*							X	X					X			X
LEGUME	BIO PATES PENNE*							X									
	BIO PATES PENNE*							X									
FROMAGE	BIO EMMENTAL 20G INDIV.*									X							
DESSERT	FRAISES	X								X							