



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard Collège



SEMAINE 1

06/05/2024

AU

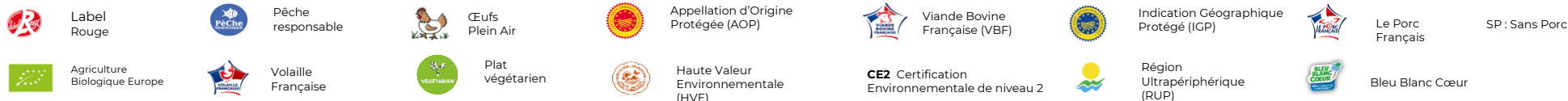
10/05/2024

Menu Végétarien

| LUNDI 06/05/2024 | MARDI 07/05/2024 | MERCREDI 08/05/2024 | JEUDI 09/05/2024 | VENDREDI 10/05/2024 |
|--|---|------------------------|---------------------|------------------------|
| Pastèque BIO | Salade tomates, concombres BIO sauce blanche fêta Concombres BIO en bâtonnets | FÉRIÉ | FÉRIÉ | FERMÉ |
| Tortillas Espagnol (Oeufs BIO et pommes de terre) | Hot dog (pain & saucisse de poulet mayonnaise ketchup et moutarde) | | | |
| Cantal Carré de l'Est | Yaourt nature et sucre de canne BIO Yaourt vanille BIO | | | |
| Fruit BIO* Fruit BIO* | Brunoise de fruits Poire au sirop | | | |

Sous réserve de modifications.

Légende



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



* aide UE
à destination
des écoles

MENU Standard Collège



SEMAINE 2

13/05/2024

AU

17/05/2024

Menu *Végétarien*

| LUNDI 13/05/2024 | MARDI 14/05/2024 | MERCREDI 15/05/2024 | JEUDI 16/05/2024 | VENDREDI 17/05/2024 |
|-----------------------------------|--|------------------------|---|---------------------------------------|
| Œuf BIO mayonnaise | Carottes BIO et radis râpés huile olive et vinaigre balsamique Carottes BIO et radis râpés vinaigrette crème d'ail au pesto | | Salade grecque (Tomates, concombres BIO, fêta et olive noire) Tomates farcies (Tomates, concombres BIO, fêta et olive noire) | Taboulé BIO raisins secs et menthe |
| Dhal de lentilles | Sauté de veau LR marengo | | Sauté de porc LR sauce curry Sauté de poulet LR sauce curry | Filet de colin meunière et citron |
| Riz BIO aux légumes | Pommes de terre | | Poêlée de légumes (Courgettes et aubergines) | Carottes rôties BIO |
| Saint Nectaire* Pont l'Evêque* | Fromage blanc BIO* confiture de fraises Fromage blanc BIO* confiture d'abricots | | Gouda BIO* Vache qui rit BIO* | Saint Nectaire* Pont l'Evêque* |
| Fruit BIO* Fruit BIO* | Fruit BIO* Fruit BIO* | | Clafoutis aux cerises | Fraises |

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

20/05/2024

AU

24/05/2024

Menu Végétarien

| LUNDI 20/05/2024 | MARDI 21/05/2024 | MERCREDI 22/05/2024 | JEUDI 23/05/2024 | VENDREDI 24/05/2024 |
|---------------------|---|------------------------|--|--|
| FÉRIÉ | Salade de maïs et tomates Salade de maïs et croûtons | | Batavia vinaigrette huile olive et basilic Batavia vinaigrette échalotes et ciboulettes | Houmous de betteraves et fromage frais Fond d'artichaut farci miel, échalotes et menthe |
| | Sauté de bœuf BIO sauce miel, soja et coriandre | | A l'italienne (Lentilles BIO et haché BIO végétal) | Filet de cabillaud aux corn flakes |
| | Petits pois BIO | | Spaghettis BIO | Ratatouille et blé BIO |
| | Camembert BIO* | | Emmental BIO* | Edam BIO* |
| | Fruit BIO* Fruit BIO* | | Pêche sirop et coulis fruits rouges | Fraises |

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 4

27/05/2024

AU

31/05/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

| LUNDI 27/05/2024 | MARDI 28/05/2024 | MERCREDI 29/05/2024 | JEUDI 30/05/2024 | VENDREDI 31/05/2024 |
|--|--|------------------------|---|--|
| Carottes BIO et radis râpés huile olive et vinaigre balsamique Carottes BIO et radis râpés vinaigrette crème d'ail au pesto | Pastèque BIO | | Tomates vinaigrette pesto Tomates vinaigrette moutarde et vinaigre balsamique | Betterave BIO échalotes et dés d'emmental BIO |
| Riz cantonnais BIO (Oeufs BIO, petits pois BIO, riz BIO, oignons BIO et sauce soja) | Pizza aux légumes du soleil, mozzarella et emmental BIO | | Rôti de veau LR tomates olives | Dos de colin sauce citron |
| | Salade verte et ciboulette | | Haricots verts BIO persillés extra fins | Poêlée de légumes et penne BIO |
| Cantal* Edam BIO* | Fromage blanc BIO* et coulis de fruits rouges | | Edam BIO* Cantal * | Emmental BIO* |
| Purée de pommes BIO Purée de pommes abricots BIO | Fruit BIO* Fruit BIO* | | Cake aux pêches | Fraises |

Sous réserve de modifications.

Légende

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------|--|--------------------|--|-----------------|--|--------------------------------------|--|--|--|--|--|------------------|----------------|
| | Label Rouge | | Pêche responsable | | Oeufs 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 | |