



\* aide UE  
à destination  
des écoles

# MENU Standard Collège



SCOLAIRE

03/06/2024

AU

07/06/2024

## SEMAINE 1

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
Tomates vinaigrette au basilic	Laitue et ciboulette Laitue et dés d'emmental		Duo cubes de pastèque <b>AGRIR</b> et melon <b>AGRIR</b>	Salade de pâtes BIO et dés de tomates BIO Salade de pâtes BIO au basilic
Couscous aux pois chiches	Emincé de bœuf sauce olive		Nuggets de poulet et ketchup	Omelette BIO
Semoule BIO Légumes couscous <b>AGRIR</b>	Frites		Petits pois BIO	Ratatouille 70% Riz BIO 30%
Cantal Saint Nectaire	Yaourt BIO et sucre de canne Yaourt BIO à la framboise		Carré frais Chanteneige BIO	Camembert BIO Brie
Fruit BIO Fruit BIO	Abricots au sirop et coulis de fruits rouges		Mousse au chocolat BIO	Fraises

### 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	

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

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



\* aide UE  
à destination  
des écoles

# MENU Standard Collège



SCOLAIRE

10/06/2024

AU

14/06/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
Betteraves BIO et cerfeuil Houmous de betteraves BIO et chips	Concombres et feta Tomates basilic et olives noires		Radis sauce fromage blanc BIO, fromage frais ail et fine herbes	Carottes râpées BIO Céleris râpé CE2
Lasagne épinard BIO, chèvre et mozzarella	Bolognaise végétale aux lentilles BIO		Sauté de bœuf BIO sauce tomate	Dos de colin sauce crème
Salade verte	Pennes BIO et emmental		Haricots verts BIO	Pommes de terre rôties, beurre, persil et ail
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt à la vanille BIO	Fromage blanc BIO et coulis de fruits		Edam BIO Gouda BIO	Carré de l'Est Tomme blanche
Fruit BIO Fruit BIO	Pastèque <b>AGRIR</b> Melon <b>AGRIR</b>		Gâteau maison chocolat et haricots rouges	Compote de pommes BIO et écrasé de spéculoos

## 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	

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

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



\* aide UE  
à destination  
des écoles

# MENU Standard Collège



SCOLAIRE

17/06/2024

AU

21/06/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
Concombres vinaigrette	Œuf BIO mayonnaise		Tomates basilic vinaigrette huile d'olive et vinaigre balsamique Tomates coriandre vinaigrette huile et vinaigre balsamique	Taboulé BIO à la menthe
Pizza aux légumes BIO mozzarella et emmental	Riz BIO à l'espagnole		Brandade de poisson	Sauté de veau LR Marengo
Salade verte	Petits pois étuvés BIO		Purée BIO	Carottes BIO
Verrine fromage blanc BIO et compote de fraise	Saint Nectaire Pont l'Evêque		Pont l'Evêque Saint Nectaire	Yaourt BIO et confiture de fraise Yaourt BIO et sucre de canne
	Pastèque <b>AGRIR</b> Melon <b>AGRIR</b>		Crème chocolat BIO Crème vanille BIO	Fruit BIO Fruit BIO

## 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	

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

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



\* aide UE  
à destination  
des écoles

SCOLAIRE

24/06/2024

AU

28/06/2024

# MENU Standard Collège

## SEMAINE 4



Menu *Végétarien*

LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
Salade verte, ciboulette et vinaigrette moutardée  Salade verte, cerfeuil et vinaigrette huile d'olive	Jambon de poulet en salade		Carottes râpées BIO vinaigrette  Coleslaw BIO	Pastèque <b>AGRIR</b>  Melon <b>AGRIR</b>
Wings de poulet frais LR	Estouffade de bœuf BIO paysanne sauce olive		Galette de tofus à l'indienne BIO 	Dos de colin sauce curry
Pâtes BIO et emmental râpée	Haricots verts BIO aux champignons de Paris <b>AGRIR</b>		Semoule BIO  Mélange de légumes BIO	Pommes de terre grenaille
Yaourt BIO et sucre  Yaourt BIO à la framboise	Cantal  Gouda BIO		Camembert BIO  Tomme blanche	Verrine fromage blanc BIO, sucre, pêche au sirop et coulis de fruits rouges
Fruit BIO  Fruit BIO	Gâteau maison chocolat et haricots rouges		Fruit BIO  Fruit BIO	

### 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	

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

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



\* aide UE  
à destination  
des écoles

# MENU Standard Collège



SCOLAIRE

01/07/2024

AU

05/07/2024

Menu *Végétarien*

Menu *Végétarien*

LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
Samoussas aux légumes	Pastèque <b>AGRIR</b>  Melon <b>AGRIR</b>		Tomates et concombres vinaigrette huile d'olive Tomates vianigrette huile d'olive, vinaigre balsamique et basilic	Betteraves BIO vinaigrette
Salade composée (Œufs BIO, tomates (70%), olives et taboulé BIO (30%))	Filet de colin meunière et citron  Courgettes BIO rôties (70%) Pommes de terre rôties (30%)		Poulet LR rôti  Blé BIO	Tofu BIO basilic  Raviolis BIO
Yaourt BIO et sucre  Yaourt BIO à la framboise	Vache qui rit BIO  Samos		Plateau de laitages divers BIO	Plateau de fromages divers BIO
Fruit BIO  Fruit BIO	Riz au lait  Semoule au lait		Compote de pommes BIO  Compote pomme pêches BIO	Fruit BIO  Fruit BIO

## 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	

Scolarest vous souhaite un bon appétit !

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

## Bilan allergènes du Lundi 3 Juin 2024 au Vendredi 7 Juin 2024.

Bilan allergènes :PARIS 18 DANIEL MAYER

Nom de la prestation : Collégien

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite	
<b>Lundi 03 Juin 2024</b>																		
ENTREE	TOMATES HVE VGT AU BASILIC*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
PLAT PROTIDIQUE	COUSCOUS VEGE*											X						
LEGUME	BIO SEMOULE COUSCOUS*							X										
FROMAGE	CANTAL BLOC AOC*								X									
DESSERT	BIO ANANAS FRAIS*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
<b>Mardi 04 Juin 2024</b>																		
ENTREE	LAITUE HVE ET CIBOULETTE*											X						
PLAT PROTIDIQUE	EMINCE DE BOEUF SCE OLIVE*							X	X								X	
LEGUME	Frites*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
FROMAGE	BIO YAOURT / SUCRE CASSONADE*								X									
DESSERT	ABRICOT AU SIROP / COULIS FRUITS ROUGES*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
<b>Jeudi 06 Juin 2024</b>																		
ENTREE	DUO PASTEGUE / MELON JAUNE*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS DE VOLAILLE / DOSE KETCHUP*				X			X										
LEGUME	BIO PETITS POIS AU JUS*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
FROMAGE	CARRE FRAIS*									X								
DESSERT	BIO MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT*								X									
<b>Vendredi 07 Juin 2024</b>																		
ENTREE	BIO SALADE DE PATES ET DÉS DE TOMATES BIO*							X				X						
PLAT PROTIDIQUE	BIO OMELETTE PV*								X				X					
LEGUME	RATATOUILLE*		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.														
FROMAGE	BIO CAMEMBERT*								X									
DESSERT	FRAISES									X								



