MENU Végétarien Collège

* aide UE à destination des écoles

SEMAINE 1

SCOLAIRE 03/06/2024 AU 07/06/2024

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 **AGRIR** et melon **AGRIR**	Salade de pâtes BIO et dés de tomates BIO Salade de pâtes BIO au basilic
Couscous aux pois chiches	Boulettes de pois chiches BIO sauce olive		Nuggets de blé et ketchup	Omelette BIO
Semoule BIO Légumes couscous **AGRIR**	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

Menu Végétarien

Légende

- Label Rouge
- Pêche responsable
- Œufs Plein Air
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Indication Géographique Protégé (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

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

MENU Végétarien Collège

* aide UE à destination des écoles

SEMAINE 2

SCOLAIRE 10/06/2024 AU 14/06/2024

LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
Menu Végétarien	Menu Végétarien			
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		Boulettes de pois chiches BIO sauce tomate	Omelette BIO
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 **AGRIR** Melon **AGRIR**		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 Protégé (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

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

MENU Végétarien Collège

* aide UE à destination des écoles

SEMAINE 3

SCOLAIRE 17/06/2024 AU 21/06/2024

LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
Menu Végétarien Concombres vinaigrette Concombres sauce crème	Menu Végétarien 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		Brocolismentier	Galette de lentilles vertes BIO
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 **AGRIR** Melon **AGRIR**		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 Protégé (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

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

MENU Végétarien Collège

* aide UE à destination des écoles

SEMAINE 4

24/06/2024 AU 28/06/2024

SCOLAIRE

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 **AGRIR** Melon **AGRIR**
Sauce fromage	Boulettes de pois chiches BIO sauce paysanne aux olives		Galette de tofus à l'indienne BIO	Omelette BIO
Pâtes BIO et emmental râpée	Haricots verts BIO aux champignons de Paris **AGRIR**		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 blnache	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 Protégé (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

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

MENU Végétarien Collège

* aide UE à destination des écoles

SCOLAIRE

SEMAINE 5

01/07/2024 AU 05/07/2024

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 **AGRIR** Melon **AGRIR**		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%)	Lentilles BIO sauce curry		Sauce au fromage	Tofu BIO basilic
	Courgettes BIO rôties (70%) Pommes de terre rôties (30%)		Blé BIO	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

Menu Végétarien

Légende

- Label Rouge
- Pêche responsable
- Œufs Plein Air
- Appellation d'Origine Protégée (AOP)
- Viande Bovine Française (VBF)
- Indication Géographique Protégé (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

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 S/V

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplete	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 03 Juin 2024																	
ENTREE	TOMATES HVE VGT AU BASILIC*		X	*Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.*													
PLAT PROTIDIQUE	COUSCOUS VEGE + SCE PC*											X					
LEGUME	LEGUMES COUSCOUS*				X							X					
FROMAGE	SAINT NECTAIRE BLOC AOP*								X								
DESSERT	BIO BANANE (130G)*		X	*Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.*													
Mardi 04 Juin 2024																	
ENTREE	LAITUE HVE ET DÉS D'EMMENTAL / VINAIGRETTE*								X			X					X
PLAT PROTIDIQUE	BIO BOULETTES DE POIS CHICHES SCE OLIVE*							X	X								
FROMAGE	BIO YAOURT BRASSÉ FRAMBOISE*								X								
DESSERT	ABRICOT AU SIROP / COULIS FRUITS ROUGES*		X	*Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.*													
Jeudi 06 Juin 2024																	
ENTREE	DUO PASTEQUE / MELON JAUNE*		X	*Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.*													
PLAT PROTIDIQUE	NUGGETS DE BLE / DOSE KETCHUP PV*				X			X									
FROMAGE	BIO CHANTENEIGE*								X								
DESSERT	BIO MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT*								X								
Vendredi 07 Juin 2024																	
ENTREE	BIO SALADE DE PATES AU BASILIC*							X				X	X				X
PLAT PROTIDIQUE	BIO OMELETTE PV*								X				X				
LEGUME	BIO RIZ BLANC*		X	*Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.*													
FROMAGE	BRIE POINTE*								X								
DESSERT	FRAISES																

Bilan allergènes du Lundi 17 Juin 2024 au Vendredi 21 Juin 2024.

Bilan allergènes :PARIS 18 DANIEL MAYER

Nom de la prestation : Collégien S/V

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 17 Juin 2024																	
ENTREE	CONCOMBRE HVE SCE CREME*								X			X					X
PLAT PROTIDIQUE	PIZZA AUX LEGUMES MAISON*							X	X								
DESSERT	VERRINE FROMAGE BLANC BIO / COMPOTE DE FRAISE*								X								
Mardi 18 Juin 2024																	
ENTREE	BIO OEUF DUR / DOSE MAYONNAISE*											X	X				X
PLAT PROTIDIQUE	BIO RIZ A L'ESPAGNOLE VG*				X			X				X					
FROMAGE	PONT L'EVEQUE AOP*								X								
DESSERT	PASTEQUE																
Jeudi 20 Juin 2024																	
ENTREE	TOMTES HVE / CORIANDRE*											X					X
PLAT PROTIDIQUE	BROCOLISMENTIER								X								
FROMAGE	SAINT NECTAIRE BLOC AOP*								X								
DESSERT	BIO CREME DESSERT VANILLE*								X								
Vendredi 21 Juin 2024																	
ENTREE	BIO TABOULE A LA MENTHE*							X									
PLAT PROTIDIQUE	BIO GALETTE LENTILLES VERTES PV*							X									
FROMAGE	BIO YAOURT / SUCRE CASSONADE*								X								
DESSERT	BIO BANANE (130G)*		X	***Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.***													

Bilan allergènes du Lundi 10 Juin 2024 au Vendredi 14 Juin 2024.

Bilan allergènes :PARIS 18 DANIEL MAYER

Nom de la prestation : Collégien S/V

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 10 Juin 2024																	
ENTREE	BIO HOUMOUS DE BETTERAVES ET CHIPS*							X									X
PLAT PROTIDIQUE	LASAGNES EPINARDS / RICOTTA / MOZZARELLA*							X	X				X				
FROMAGE	BIO YAOURT VANILLE*								X								
DESSERT	BIO POMME BICOLORE FR (136G)*		X	***Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.***													
Mardi 11 Juin 2024																	
ENTREE	TOMATE HVE / BASILIC / OLIVES NOIRES*											X					X
PLAT PROTIDIQUE	BOLOGNAISE VEGETALE / BIO LENTILLES / BIO EGRAINE VEGETAL*							X									X
FROMAGE	BIO FROMAGE BLC INDIV./ COULIS FRUITS ROUGES*								X								
DESSERT	MELON																
Jeudi 13 Juin 2024																	
ENTREE	RADIS SCE FROMAGE BLANC BIO / FROMAGE FRAIS AIL ET FINES HER								X			X					X
PLAT PROTIDIQUE	BIO BOULETTES DE POIS CHICHES SCE TOMATE VG*							X									
FROMAGE	BIO GOUDA PORTION*								X								
DESSERT	GATEAU MAISON AU CHOCOLAT ET HARICOTS ROUGES*												X			X	
Vendredi 14 Juin 2024																	
ENTREE	CELERI CE2 RAPÉ VGTE*				X							X					X
PLAT PROTIDIQUE	BIO OMELETTE PV*								X				X				
FROMAGE	TOMME BLANCHE BLOC*								X								
DESSERT	BIO COMPOTE DE POMME INDIV / BRISURE DE SPECULOOS*							X									