

MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE SEPTEMBRE 2024

SEMAINE DU
2 AU 6

SEMAINE DU
9 AU 13

SEMAINE DU
16 AU 20

SEMAINE DU
23 AU 27

Lundi

Feuilleté fromage
Filet de poisson
Boulgour BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7

Sardinade
Haut de cuisse de
poulet BIO
Mélange de légumes
BIO
Yaourt BIO
1 4 7

Terrine BBC
Omelette BIO ou BBC
Petits pois BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9

Salade verte BIO
Sauté de poulet
BBC
Choux fleurs BIO
Fromage BIO
1 7 10 12

Mardi

Salade de crudités
BIO ou L
Raviolis légumes
du soleil BIO
Fromage BIO
1 3 7 10 12

Salade verte BIO
Brandade de morue
« Maison »
Fruit BIO ou L
1 4 7 10 12

Salade verte BIO
Sauté de porc BBC
Haricots plats
Yaourt BIO
1 7 10 12

Carottes râpées BIO
Carré seitan BIO
Gratin de courgettes
BIO
Yaourt BIO
1 7 10 12

Mercredi

Crudités du moment
BIO ou L
Riz BIO bolognaise
BBC
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 7 9 10 12

Crudités du moment
BIO ou L
Steak haché de veau
Choux romanesco
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 7 10 12

Crudités du moment
BIO ou L
Cuisse de pintade
Pâtes BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 7 10 12

Maquereaux
Escalope de dinde
BBC
Haricots beurre
Yaourt BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7 10 12

Jeudi

Salade de haricots
verts BIO
Saucisse brasée de
l'Aveyron
Courgettes BIO ou L
Fruit BIO ou L
1 7 10 12

Macédoine
Quenelles BIO
Petit épeautre BIO I
Fromage BIO
1 3 7 9 10 12

Salade de lentilles
BIO L
Gnocchi BIO
Haricots verts BIO
Fromage BIO
1 7 9 10 12

Betteraves BIO
Hachis Parmentier
« Maison » BIO
Fromage BIO
1 7 9 10 12

Vendredi

Carottes râpées BIO
Filet de poisson
Épinards BIO
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Salade de pois-
chiches BIO L
Pané BIO
Carottes vichy BIO
Yaourt BIO
1 4 7 9 10 12

Salade de crudités
BIO ou L
Filet de poisson
Riz BIO
Fruit BIO ou L
1 4 9 10 12

Taboulé BIO
Filet de poisson
Mélange de
légumes BIO
Yaourt BIO
1 4 7

MENUS SCOLAIRES SANS VIANDE SEPTEMBRE 2024

SEMAINE DU
2 AU 6

SEMAINE DU
9 AU 13

SEMAINE DU
16 AU 20

SEMAINE DU
23 AU 27

Lundi

Feuilleté fromage
Filet de poisson
Boulgour BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7

Sardinade
Galette épeautre BIO
Mélange de légumes
BIO
Yaourt BIO
1 4 7 9

Salade de Mais BIO
Omelette BIO ou BBC
Petits pois BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9 10 12

Salade verte BIO
Filet de poisson
Choux fleur BIO
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Mardi

Salade de crudités
BIO ou L
Raviolis légumes du
soleil BIO
Fromage BIO
1 3 7 10 12

Salade verte BIO
Brandade de morue
« Maison »
Fruit BIO ou L
1 4 7 10 12

Salade verte BIO
Filet de poisson
Haricots plats
Yaourt BIO
1 4 7 10 12

Carottes râpées BIO
Carré seitan BIO
Gratin de courgettes
BIO
Yaourt BIO
1 7 10 12

Mercredi

Crudités du moment
BIO ou L
Riz BIO bolognaise
végétale
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 7 9 10 12

Crudités du moment
BIO ou L
Omelette BIO ou BCC
Choux romanesco
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 10 12

Crudités du moment
BIO ou L
Galette fromagère BIO
Pâtes BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 10 12

Maquereaux
Omelette BIO ou BBC
Haricots beurre
Yaourt BIO
Fruit BIO ou L
1 3 4 7 10 12

Jeudi

Salade de haricots
verts BIO
Saucisse végétale
Courgettes BIO ou L
Fruit BIO ou L
1 7 10 12

Macédoine
Quenelles BIO
Petit épeautre BIO |
Fromage BIO
1 3 7 9 10 12

Salade de lentilles
BIO L
Gnocchi BIO
Haricots verts BIO
Fromage BIO
1 7 9 10 12

Betteraves BIO
Hachis Parmentier
végétal
« Maison » BIO
Fromage BIO
1 7 9 10 12

Vendredi

Carottes râpées BIO
Filet de poisson
Épinards BIO
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Salade de pois-
chiches BIO L
Pané BIO
Carottes vichy BIO
Yaourt BIO
1 4 7 9 10 12

Salade de crudités
BIO ou L
Filet de poisson
Riz BIO
Fruit BIO ou L
1 4 9 10 12

Taboulé BIO
Filet de poisson
Mélange de
légumes BIO
Yaourt BIO
1 4 7

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGAlim ,(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.