

MENU DU LUNDI 30 SEPTEMBRE AU VENDREDI 4 OCTOBRE 2024

| LUNDI<br>30/09/2024                         | MARDI<br>01/10/2024  | MERCREDI<br>02/10/2024  | JEUDI<br>03/10/2024   | VENDREDI<br>04/10/2024                    |
|---|--|---|---|---|
|   |  | Repas végétarien enfants  |   | Repas végétarien                          |
| Concombre HVE au fromage blanc              | Salades verte HVE  | Betteraves râpées   | Salade de chou chinois  | Œufs mayonnaise                           |
| Jardinière de légumes<br><br>Fish and chips | Flageolets<br><br>Carbonade d'agneau U.E.<br><br>Filet de colin FD sauce citron au four<br>(repas sans viande) | Gratin de légumes à la provençale (à base de produits labellisés)<br><br>Chipolatas (portage) | Pommes de terre CE2 vapeur<br><br>Sauté de veau U.E. aux olives<br><br>Filet de poisson (FD) à la provençale<br>(repas sans viande) | VG-Courgette HVE façon pizza<br><br>Perle |
| Fromage blanc au spéculoos                  | Yaourt aromatisé   | Brie labellisé  | Cantadou  | Fromage blanc au coulis de framboises     |
| Prunes                                      | Plumetis chocolat  | Raisins blancs  | Poires  | Biscuits galettes bretonnes               |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 7 OCTOBRE AU VENDREDI 11 OCTOBRE 2024

| LUNDI<br>07/10/2024                              | MARDI<br>08/10/2024  | MERCREDI<br>09/10/2024  | JEUDI<br>10/10/2024                       | VENDREDI<br>11/10/2024   |
|--|--|---|---|--|
|  | Repas végétarien enfants   |   | Repas végétarien                          |  |
| Céleri rémoulade                                 | Gaspacho de betterave et chèvre                                  | Salade de chou rouge et carottes (à base de produits labellisés)  | Soupe de potiron Kiri                     | Salade verte HVE   |
| Brocolis BIO<br>Filet de sole FD au lait de coco | Gratin de pâtes aux légumes grillés<br>Jambon blanc VF (portage) | Purée de potimarron BIO (à base de produits labellisés)<br>Palette de porc UE cuite à la provençale<br>Boulettes de soja en sauce (repas sans viande) | Pot au feu végétarien au fromage          | Carottes HVE<br>Sauté de veau VF au cidre et échalotes<br>Filet de colin FD sauce citron au four (repas sans viande) |
| Camembert BIO                                    | Flanby goût vanille  | Rondelé BIO   | Fromage blanc nature BIO coulis de fraise | Brie de Meaux AOP  |
| Tarte au flan                                    | Prunes   | Gâteau au chocolat butternut BIO  | Raisins noirs                             | Kiwis BIO  |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 14 OCTOBRE AU VENDREDI 18 OCTOBRE 2024

| LUNDI<br>14/10/2024   | MARDI<br>15/10/2024                             | MERCREDI<br>16/10/2024   | JEUDI<br>17/10/2024  | VENDREDI<br>18/10/2024   |
|---|---|--|--|--|
|   | Repas végétarien                                |  |  | Repas végétarien enfants   |
| Salade verte HVE  | Salade lentille BIO                             | Rillette de porc<br>Surimi<br>(repas sans viande)                            | Salade de chou chinois   | Carottes râpées HVE  |
| Poisson pané FD<br><br>Poêlée blé, légumes dorés, haricots rouges | Choux'flette VG (à base de produits labellisés) | Couscous poulet<br>Couscous merguez VG<br>(repas sans viande)<br><br>Semoule | Pommes de terre vapeur BIO<br><br>Langue de bœuf U.E.<br>sauce piquante<br><br>Poisson FD à la provençale<br>(repas sans viande) | VG-Purée de pois chiches et pommes de terre aux olives (à base de produits labellisés)<br><br>Cuisse de poulet BIO, VF (portage) |
| Cantadou  |   |  | Kiri chèvre BIO  | Camembert  |
| Pommes CE2  | Yaourt aux fruits mixés BIO                     | Pommes CE2   | Poires   | Bananes BIO  |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 21 OCTOBRE AU VENDREDI 25 OCTOBRE 2024

| LUNDI<br>21/10/2024                                  | MARDI<br>22/10/2024   | MERCREDI<br>23/10/2024                       | JEUDI<br>24/10/2024                                 | VENDREDI<br>25/10/2024  |
|--|---|--|---|---|
|  |   | Repas végétarien                             | Repas végétarien enfants                            |   |
| Salade verte HVE                                     | Duo de chou BIO aux raisins   | Salade de lentilles BIO                      | Soupe aux 7 légumes (à base de produits labellisés) | Cake aux olives   |
| Riz pilaf aux brocolis BIO<br>Colin FD sauce Dugléré | Pommes de terre sautées et haricots verts BIO<br>Rôti de bœuf VF<br>Colin FD sauce citron (repas sans viande) | Pizza 3 fromages<br>Salade verte batavia HVE | Tartiflette VG<br>Tartiflette (portage)             | Flageolets CE2<br>Sauté d'agneau U.E.<br>La petite veggio (repas sans viande) |
| Vache qui rit  | Camembert   |  | Yaourt nature BIO                                   | Fromage le Mélusin  |
| Oranges  | Paris Brest   | Pommes CE2                                   | Bananes BIO   | Raisins blancs  |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 28 OCTOBRE AU VENDREDI 01 NOVEMBRE 2024

| LUNDI<br>28/10/2024  | MARDI<br>29/10/2024                                     | MERCREDI<br>30/10/2024  | JEUDI<br>31/10/2024  | VENDREDI<br>01/11/2024 |
|--|---|---|--|------------------------|
|  | Repas végétarien  |   | Repas Halloween : orange et noir   | FERIE                  |
| Rillettes de thon au mascarpone                            | Salade d'endives  | Salade de chou chinois BIO  | Soupe de potiron Kiri  |                        |
| Semoule aux petits légumes<br>Dos de colin FD à la vanille | Tajine (à base de produits labellisés)<br><br>Boullgour | Navets à l'orientale BIO<br><br>Rôti de dinde VF<br><br>Filet de poisson FD (repas sans viande) | Hachis parmentier, pommes de terre, courge BIO<br><br>Hachis parmentier végétarien (repas sans viande) |                        |
| Camembert BIO  | Yaourt nature BIO                                       | Camembert BIO   | Gâteau au chocolat butternut BIO   |                        |
| Oranges  | Beignet chocolat noisette                               | Poires  | Clémentines  |                        |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 4 NOVEMBRE AU VENDREDI 8 NOVEMBRE 2024

| LUNDI<br>04/11/2024                                | MARDI<br>05/11/2024  | MERCREDI<br>06/11/2024   | JEUDI<br>07/11/2024  | VENDREDI<br>08/11/2024  |
|--|--|--|--|---|
|  | Repas végétarien   |  |  | Repas végétarien enfants  |
| Betteraves râpées                                  | Salade de chou rouge et carottes   | Feuilleté saucisse ketchup<br><br>Feuilleté au fromage<br>(repas sans viande)                        | Taboulé  | Salade d'haricots blancs  |
| Epinards BIO à la crème<br><br>Filet de poisson FD | Curry de légumes végétarien (à base de produits labélisés)<br><br>Semoule couscous | Salsifis à la crème<br><br>Jambon blanc VF découenné<br><br>Filet meunière FD<br>(repas sans viande) | Patates douces rôties au four<br><br>Poulet VF sauce champignons<br><br>Filet de merlu FD au beurre blanc<br>(repas sans viande) | Gratin de blettes et pommes de terre BIO<br><br>Saucisse fumée VF (portage) |
| Brie de Meaux AOP                                  | Chèvre BIO   | Croc'lait bio  | Vache qui rit  | Emmental  |
| Bananes BIO  | Clémentines  | Bananes BIO  | Tarte banane noix de coco  | Compote de pommes HVE   |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 11 NOVEMBRE AU VENDREDI 15 NOVEMBRE 2024

| LUNDI<br>11/11/2024 | MARDI<br>12/11/2024                                      | MERCREDI<br>13/11/2024         | JEUDI<br>14/11/2024                           | VENDREDI<br>15/11/2024   |
|---------------------|--|--------------------------------|---|--|
| FERIE               | Repas végétarien   |                                | Repas végétarien enfants                      |  |
|                     | Samoussa aux légumes                                     | Bruschetta                     | Salade verte HVE                              | Carottes râpées à l'orientale  |
|                     | Tortilla aux pommes de terre<br>Haricots verts persillés | Riz long<br>Rougail de poisson | Coquillettes BIO locales<br>Sauté de porc IGP | Tajine de poulet VF aux légumes, abricots et amandes (à base de produits labellisés)<br>Tajine de poisson à la marocaine (à base de produits labellisés) (repas sans viande)<br>Semoule couscous |
|                     | Biscuit sec  | Camembert BIO                  | Buche du pilât                                | Petit louis  |
|                     | Compote de pommes vanille HVE                            | Gâteau t'ison de la Réunion    | Kiwis BIO                                     | Pommes CE2   |
|                     |  |                                |   |  |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

L.R. : Label rouge

VF : Viande française

HVE : Haute valeur environnemental

U.E. : Union européenne

BBC : bleu blanc cœur

CE2 : Niveau environnemental 2

MENU DU LUNDI 18 NOVEMBRE AU VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024

| LUNDI<br>18/11/2024   | MARDI<br>19/11/2024  | MERCREDI<br>20/11/2024   | JEUDI<br>21/11/2024                                    | VENDREDI<br>22/11/2024             |
|---|--|--|--|------------------------------------|
| Repas végétarien enfants  |  |  | Repas végétarien                                       |                                    |
| Salade d'endives aux noix   | Accras de morue  | Salade de chou BIO au curry  | Carottes râpées HVE                                    | Salade de pommes                   |
| Epinards à la crème<br>Omelette au piment doux du Pays basque<br>Omelette lardons (portage) | Riz pilaf<br>Colombo de poulet VF (à base de produits labellisés)<br>Colombo de poisson FD (repas sans viande) | Lentilles BIO à la moutarde<br>Saucisse fumée VF<br>La petite veggio (repas sans viande) | VG-Lasagnes de légumes (à base de produits labellisés) | Brocolis BIO<br>Colin sauce citron |
|   | Brie de Meaux AOP  |  | Camembert  | Emmental                           |
| Bananes BIO   | Kiwis  | Fromage blanc au spéculoos   | Compote de pommes HVE                                  | Poires                             |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur



MENU DU LUNDI 25 NOVEMBRE AU VENDREDI 30 NOVEMBRE 2024

| LUNDI<br>25/11/2024   | MARDI<br>26/11/2024   | MERCREDI<br>27/11/2024  | JEUDI<br>28/11/2024  | VENDREDI<br>29/11/2024                    |
|---|---|---|--|---|
| Repas végétarien enfants  |   | Repas végétarien  |  |   |
| Salade verte HVE  | Pizza (portage)<br>Duo de chou                              | Macédoine   | Soupe aux 7 légumes (à base de produits labellisés)  | Carottes râpées HVE                       |
| VG-Spaghetti à la bolognaise au boulette façon végétarienne<br><br>Boulette de bœuf BIO (portage) | Endives au jambon VF (portage)<br><br>Pizza 3 trois fromage | VG-Curry de légumes et lentilles corail (à base de produits labellisés) | Pommes de terre sautées BIO et haricots verts BIO<br><br>Filet de dinde VF aux champignons<br><br>Filet de colin FD sauce citron au four (repas sans viande) | Frites au four<br><br>Moules catalane BIO |
| Yaourt nature BIO   |   | Saint nectaire AOP  | Brie de Meaux AOP  | Petit suisse BIO                          |
| Bananes BIO   | Clémentines   | Pommes CE2  | Compote de pommes HVE  | Ananas                                    |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 02 DECEMBRE AU VENDREDI 06 DECEMBRE 2024

| LUNDI<br>02/12/2024                                 | MARDI<br>03/12/2024                                    | MERCREDI<br>04/12/2024   | JEUDI<br>05/12/2024                       | VENDREDI<br>06/12/2024   |
|---|--|--|---|--|
|   | Repas végétarien enfants                               |  | Repas végétarien                          |  |
| Céleri rémoulade                                    | Salade verte HVE                                       | Carottes HVE râpées  | Soupe de légumes                          | Crêpe emmental   |
| Haricots verts BIO à l'ail<br><br>Filet meunière FD | Tajine de semoule aux légumes<br><br>Merguez (portage) | Riz pilaf<br><br>Steak haché sauce au poivre<br><br>Boulette de soja (repas sans viande) | Quiche au fromage<br><br>Salade verte HVE | Purée de pommes de terre et choux fleur<br><br>Dos de colin à la vanille |
| Buche de pilât                                      | Rondelé aux noix                                       | Camembert  | Fromage blanc vanille                     | Emmental   |
| Poires  | Kiwis  | Compote de pommes HVE  | Clémentines                               | Pommes CE2   |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 09 DECEMBRE AU VENDREDI 13 DECEMBRE 2024

| LUNDI<br>09/12/2024   | MARDI<br>10/12/2024  | MERCREDI<br>11/12/2024  | JEUDI<br>12/12/2024  | VENDREDI<br>13/12/2024                 |
|---|--|---|--|--|
|   |  |   |  | Repas végétarien                       |
| Betteraves cubes en<br>salade CE2   | Salade de pois chiches   | Salade verte HVE  | Salade de chou rouge et<br>carottes (à base de<br>produits labellisés)   | Carottes râpées                        |
| Gratin de macaronis semi<br>complète BIO local, au<br>jambon VF<br><br>Lasagnes épinards ricotta<br>(repas sans viande) | Jardinière de légumes (à<br>base de produits<br>labellisés)<br><br>Boulettes d'agneau VF<br><br>Filet de poisson FD<br>(repas sans viande) | Carottes HVE rôties au<br>miel<br><br>Emincé de bœuf VF à la<br>provençale<br><br>La petite veggie<br>(repas sans viande) | Purée de pommes de<br>terre BIO, courge BIO<br><br>Sauté de veau VF aux<br>olives<br><br>Filet de merlu FD au<br>beurre blanc<br>(repas sans viande) | VG- Curry de butternut et<br>lentilles |
| Yaourt nature BIO   | St Moret Bio   | Brie  | Edam   | Fromage blanc nature BIO               |
| Kiwis   | Compote de pommes HVE  | Tarte aux pommes  | Poires   | Bananes BIO                            |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 16 DECEMBRE AU VENDREDI 20 DECEMBRE 2024

| LUNDI<br>16/12/2024  | MARDI<br>17/12/2024   | MERCREDI<br>18/12/2024                        | JEUDI<br>19/12/2024 | VENDREDI<br>20/12/2024                                |
|--|---|---|---------------------|---|
| Repas végétarien enfants   |   |   |                     | Repas végétarien                                      |
| Crêpe a l'emmental   | Salade coleslaw   | Salade verte HVE                              |                     | Samoussa aux légumes                                  |
| VG- légumes sautés au<br>boulgour (à base de<br>produits labellisés)<br><br>Boulettes de bœuf BIO<br>(portage) | Pot au feu VF (à base de<br>produits labellisés)<br><br>Pot au feu VG | Chou-fleur BIO<br><br>Colin FD sauce normande | Repas de Noël       | Œufs durs façon grand-<br>mère-VG<br><br>Epinards BIO |
| Kiri chèvre  | Le carré  | Emmental                                      |                     | Carré frais   |
| Bananes BIO  | Gâteau au yaourt aux<br>pommes CE2                                    | Riz au lait à la vanille                      |                     | Poires  |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 23 DECEMBRE AU VENDREDI 27 DECEMBRE 2024

| LUNDI<br>23/12/2024   | MARDI<br>24/12/2024                         | MERCREDI<br>25/12/2024 | JEUDI<br>26/12/2024   | VENDREDI<br>27/12/2024   |
|---|---|------------------------|---|--|
|   | Repas végétarien enfants                    | NOEL                   |   |  |
| Macédoine de légumes<br>mayonnaise                              | Salade verte HVE                            |                        | Carottes HVE râpées   | Bruschetta   |
| Riz Pilaf aux brocolis BIO<br><br>Poisson FD à<br>l'armoricaine | Tartiflette VG<br><br>Tartiflette (portage) |                        | VG- pâtes bio locales<br>semi complète au thon<br>(repas sans viande)<br><br>Jambon blanc | Haricots verts BIO à l'ail<br><br>Filet mignon de porc VF<br>aux champignons<br><br>Filet de poisson FD<br>(repas sans viande) |
| Fromage blanc au<br>spéculoos                                   |   |                        | Délice au chèvre  | Yaourt nature  |
| Oranges   | Cône glacé                                  |                        | Kiwis   | Poires   |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 30 DECEMBRE 2024 AU VENDREDI 03 JANVIER 2025

| LUNDI<br>30/12/2024                       | MARDI<br>31/12/2024   | MERCREDI<br>01/01/2025 | JEUDI<br>02/01/2025                        | VENDREDI<br>03/01/2025  |
|---|---|------------------------|--|---|
|   |   | FERIE                  | Repas végétarien                           |   |
| Salade verte HVE                          | Salade de chou rouge et carottes HVE                          |                        | Salade de lentilles BIO locale             | Céleri râpé emmental et raisins secs  |
| Pâtes au thon semi complète bio et locale | Pommes de terre rissolées CE2<br><br>Moules à la normande BIO |                        | Tarte au maroilles<br><br>Salade verte HVE | Carottes HVE<br><br>Sauté de veau U.E. au cidre et échalotes<br><br>Filet de poisson FD (repas sans viande) |
| Emmental                                  | Fromage type kiri   |                        |  | Camembert   |
| Clémentines                               | Eclair chocolat   |                        | Kiwis                                      | Compotes de pommes vanille HVE  |
|   |   |                        |  |   |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 06 JANVIER AU VENDREDI 10 JANVIER 2025

| LUNDI<br>06/01/2025  | MARDI<br>07/01/2025  | MERCREDI<br>08/01/2025   | JEUDI<br>09/01/2025  | VENDREDI<br>10/01/2025  |
|--|--|--|--|---|
|  | Repas végétarien enfants   |  | Repas végétarien   |   |
| Salade verte HVE au cantal   | Salade d'endives   | Flamiche aux poireaux (à base de produits labellisés)                                      | Soupe de légumes (à base de produits labellisés)                           | Radis noir  |
| Pommes de terre vapeur CE2<br><br>Langue de bœuf U.E. sauce piquante<br><br>Poisson FD à la bordelaise (repas sans viande) | Carottes HVE<br><br>Lentilles du puy BIO et locales<br><br>Saucisse fumée VF (portage) | Choux fleur BIO façon carbonara<br><br>Choux fleur BIO<br>Poisson pané (repas sans viande) | Curry de pois chiches aux légumes de saison (à base de produit labellisés) | Purée de courge et pommes de terre (à base de produits labellisés)<br><br>Filet de poisson FD à la bretonne |
|  | Carré frais  | Comté AOP  | Edam   | Petit louis   |
| Galette des rois   | Pommes au four à la confiture  | Bananes BIO  | Gâteaux au yaourt et aux pommes CE2  | Flanby gout vanille   |

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

U.E. : Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

L.R. : Label rouge

HVE : Haute valeur environnemental

BBC : bleu blanc cœur