

MENU DU LUNDI 30 SEPTEMBRE AU VENDREDI 4 OCTOBRE 2024

LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 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 Fish and chips	Flageolets Carbonade d'agneau U.E. Filet de colin FD sauce citron au four (repas sans viande)	Gratin de légumes à la provençale (à base de produits labellisés) Chipolatas (portage)	Pommes de terre CE2 vapeur Sauté de veau U.E. aux olives Filet de poisson (FD) à la provençale (repas sans viande)	VG-Courgette HVE façon pizza 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 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	MERCREDI 09/10/2024	JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 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 Filet de sole FD au lait de coco	Gratin de pâtes aux légumes grillés Jambon blanc VF (portage)	Purée de potimarron BIO (à base de produits labellisés) Palette de porc UE cuite à la provençale Boulettes de soja en sauce (repas sans viande)	Pot au feu végétarien au fromage	Carottes HVE Sauté de veau VF au cidre et échalotes 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 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Salades vert HVE	Salade lentille BIO	Rillettes de porc Surimi (repas sans viande)	Salade de choux chinois	Carottes râpées HVE
Poisson pané FD Poêlée blé, légumes dorés, haricots rouges	Choux'flette VG (à base de produits labellisés)	Couscous poulet Couscous merguez VG (repas sans viande) Semoule	Pommes de terre vapeur BIO Langue de bœuf U.E. sauce piquante Poisson FD à la provençale (repas sans viande)	VG-Purée de pois chiches et pommes de terre aux olives (à base de produits labellisés) 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 varier 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 21/10/2024	MARDI 22/10/2024	MERCREDI 23/10/2024	JEUDI 24/10/2024	VENDREDI 25/10/2024
		Repas végétarien	Repas végétarien enfants	
Salade verte HVE	Duo de choux BIO aux raisins	Salade de lentilles BIO	Soupe aux 7 légumes (à base de produits labélisés)	Cake aux olives
Riz pilaf aux brocolis BIO Colin FD sauce Dugléré	Pommes de terre sautées et haricots vert BIO Rôti de bœuf VF Colin FD sauce citron (repas sans viande)	Pizza 3 fromages Salade verte batavia HVE	Tartiflette VG Tartiflette (portage)	Flageolets CE2 Sauté d'agneau U.E. La petite veggio (repas sans viande)
Vache Kiri	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 28/10/2024	MARDI 29/10/2024	MERCREDI 30/10/2024	JEUDI 31/10/2024	VENDREDI 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 Dos de colin FD à la vanille	Tajine (à base de produits labélisés) Boulgour	Navets à l'orientale BIO Rôti de dinde VF Filet de poisson FD (repas sans viande)	Hachis parmentier, pomme de terre, courge BIO Hachis parmentier végétarien (repas sans viande)	
Camembert BIO	Yaourt nature BIO	Camembert BIO	Gâteau au chocolat butternut BIO	
Oranges	Beignets 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 04/11/2024	MARDI 05/11/2024	MERCREDI 06/11/2024	JEUDI 07/11/2024	VENDREDI 08/11/2024
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants
Betterave râpées	Salade de chou rouge et carottes	Feuilleté saucisses ketchup Feuilleté au fromage (repas sans viande)	Taboulé	Salade d'haricots blancs
Epinards BIO à la crème Filet de poisson FD	Curry de légumes végétarien (à base de produits labélisés) Semoule couscous	Salsifis à la crème Jambon blanc VF découenné Filet meunière FD (repas sans viande)	Patates douces rôties au four Poulet VF sauce champignons Filet de merlu FD au beurre blanc (repas sans viande)	Gratin de blettes et pommes de terre BIO Saucisses fumées 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 pomme 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 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024
FERIE	Repas végétarien		Repas végétarien enfants	
	Samoussa aux légumes	Bruschetta	Salade verte HVE	Carottes râpées à l'orientale
	Tortillas aux pommes de terre Haricots verts persillés	Riz long Rougail de poisson	Coquillettes BIO locales Sauté de porc IGP	Tajine de poulet VF aux légumes, abricots et amandes (à base de produits labélisés) Tajine de poisson à la marocaine (repas végétarien) (à base de produits labélisés) (repas sans viande) Semoule couscous
	Biscuit sec	Camembert BIO	Buche du pilât	Petit louis
	Compote de pomme vanille HVE	Gâteau t'ison de la Réunion	Kiwis BIO	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 18 NOVEMBRE AU VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024

LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024
Repas végétarien enfants			Repas végétarien	
Salade d'endive aux noix	Accras de morue	Salade de choux BIO au curry	Carottes râpées HVE	Salade de pomme de terre nordique BIO
Epinard à la crème Omelette au piment doux du Pays basque Omelette lardon (portage)	Riz pilaf Colombo de poulet VF (à base de produits labélisés) Colombo de poisson FD (repas sans viande)	Lentilles BIO à la moutarde Saucisses fumées VF La petite veggio (repas sans viande)	VG-Pâtes mexicaines (à base de produits labélisés)	Brocolis BIO 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 25/11/2024	MARDI 26/11/2024	MERCREDI 27/11/2024	JEUDI 28/11/2024	VENDREDI 29/11/2024
Repas végétarien enfants		Repas végétarien		
Salade verte HVE	Duo de chou	Salsifis à la crème	Soupe aux 7 légumes (à base de produits labélisés)	Carottes râpées HVE
VG-Spaghetti à la bolognaise façon végétarienne Boulette de bœuf BIO (portage)	Riz pilaf Endive au jambon VF Quenelles nature sauce tomate (repas sans viande)	VG-Curry de légumes et lentilles corail (à base de produits labélisés)	Pommes de terre sautées BIO et haricots verts BIO Filet de dinde VF aux champignons Filet de colin FD sauce citron au four (repas sans viande)	Frites au four Moule catalane BIO
Yaourt nature BIO	Carré frais	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 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENDREDI 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 Filet meunière FD	Tajine de semoule aux légumes Merguez (portage)	Riz pilaf Steak haché sauce au poivre Boulette de soja (repas sans viande)	Quiche au fromage Salade verte HVE	Purée de pommes de terre et choux fleurs 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 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
				Repas végétarien
Betterave cube en salade CE2	Salade de pois chiches	Salade verte HVE	Salade de choux rouges et carottes (à base de produits labélisés)	Carottes râpés
Gratin de macaroni demi complète BIO et locales, au jambon VF Lasagnes épinard ricotta (repas sans viande)	Jardinière de légumes (à base de produits labélisés) Boulette d'agneau VF Filet de poisson FD (repas sans viande)	Carottes HVE rôties au miel Emincé de bœuf VF à la provençale La petite veggie (repas sans viande)	Purée de pommes de terre BIO, courge BIO Sauté de veau VF aux olives Filet de merlu FD au beurre blanc (repas sans viande)	VG- Curry de butternut et 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 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
Repas végétarien enfants				Repas végétarien
Crêpe a l'emmental	Salade coleslaw	Salade verte HVE		Samossa aux légumes
VG- légumes sautés au boulgour (à base de produits labélisés) Boulette de bœuf BIO (portage)	Pot au feu VF (à base de produits labélisés) Pot au feu VG	Chou-fleur BIO Colin FD sauce normande		Œufs durs façon grand- mère-VG Epinard BIO
Kiri chèvre	Le carré	Emmental		Carré frais
Bananes BIO	Gâteau yaourt aux 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 23/12/2024	MARDI 24/12/2024	MERCREDI 25/12/2024	JEUDI 26/12/2024	VENDREDI 27/12/2024
	Repas végétarien enfants	NOEL	Repas végétarien	
Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte HVE		Carottes HVE râpées	Bruschetta
Riz Pilaf aux brocolis BIO Poisson FD à l'armoricaine	Tartiflette VG Tartiflette (portage)		VG- pâtes mexicaine (à base de produits labélisées)	Haricots verts BIO à l'ail Filet mignon de porc VF aux champignons Filet de poisson FD (repas sans viande)
Fromage blanc au spéculos			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 30/12/2024	MARDI 31/12/2024	MERCREDI 01/01/2025	JEUDI 02/01/2025	VENDREDI 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 raisin sec
Pâtes au thon (coquillettes semi complète bio et locale)	Pommes de terre rissolées CE2		Tarte au mariolle	Carottes HVE
Jambon blanc VF découenné (portage)	Moule à la normande BIO		Salade verte HVE	Sauté de veau U.E. au cidre et échalotes
Emmental	Fromage type kiri			Filet de poisson FD (repas sans viande)
Clémentines	Eclair chocolat			Camembert
			Kiwis	Compotes de pomme 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 06/01/2025	MARDI 07/01/2025	MERCREDI 08/01/2025	JEUDI 09/01/2025	VENDREDI 10/01/2025
	Repas végétarien enfants		Repas végétarien	
Salade verte HVE au cantal	Salade d'endives	Flamiche aux poireaux (à base de produits labélisés)	Soupe de légumes (à base de produits labélisés)	Radis noir râpé
Pommes de terre vapeur CE2 Langue de bœuf U.E. sauce piquante Poisson FD à la bordelaise (repas sans viande)	Carottes HVE Lentilles du puy BIO et locales Saucisses fumées VF (portage)	Choux fleur BIO façon carbonara Choux fleur BIO Poisson pané (repas sans viande)	Curry de pois chiches aux légumes de saison (à base de produit labélisés)	Purée de courge et pommes de terre (à base de produits labélisés) 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 aux yaourt 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