

MENU DU LUNDI 04 MARS AU VENDREDI 08 MARS 2024

LUNDI 04/03/2024	MARDI 05/03/2024	MERCREDI 06/03/2024	JEUDI 07/03/2024	VENDREDI 08/03/2024
Repas végétarien		Repas végétarien enfants		Région Avergne-Rhône Alpes
Oeufs mayonnaise	Salade verte HVE	Carottes râpées labellisées	Soupe aux 7 légumes à base de produits labellisés	Salade verte HVE au bleu
Lasagne épinard ricotta	Sauté de dinde LR VF à la crème de moutarde Filet de lieu pané FD (repas sans viande) Haricots verts bio	Parmentier pois cassés, patates douces, potirons à base de produits labellisés Boudin noir VF(portage)	Pizza au jambon VF Pizza au fromage (repas sans viande) Salade verte HVE	Truffade auvergnate à base produits labellisés
	Camembert	Brie LR		
Pommes HVE / galette bretonne	Compote HVE	Bananes bio	Kiwis	l'Ardéchois / Poire (portage)

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 11 MARS AU VENDREDI 15 MARS 2024

LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
	Repas végétarien	Région Auvergne Rhone-Alpes		Repas végétarien enfants
Céleri rémoulade	Carottes râpées Asperge (portage)	Pounti Pounti végétarien (repas sans viande) à base de produits labellisés	Salade de lentilles bio locales	Salade verte HVE
Haricots verts persillés bio Chipolata VF Poisson meunière FD (repas sans viande)	Spaghetti bolognaise façon végétarienne	Quenelle nature sauce tomate Pommes de terre bio vapeur	Filet de colin FD sauce citron au four Carottes vichy labellisées	Omelette nature Omelette lardons CE2 (portage) Poêlée de légumes
Edam	Carré frais	Bleu d'auvergne	Camembert	Fromage blanc bio
Pommes HVE	Banane bio	Gateau de savoie	Orange	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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 18 MARS AU VENDREDI 22 MARS 2024

LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
		Repas végétarien enfants	Région Auvergne - Rhone-Alpes	Repas végétarien
Salade verte HVE	Friand au fromage	Carottes râpées labellisées	Salade auvergnate à base de produits labellisés	houmous de pois chiche CE2
Poisson FD à la provençale Riz	Agneau modalve U.E. Filet de poisson FD sauce citron Choux fleurs bio	Tajine au quinoa et raisins secs boulette de boeuf bio (portage)	Potée auvergnate à base de produits labellisés Quiche au cantal (repas sans viande)	Lasagnes de légumes de saison au fromage fondu à base de produits labellisés
Emmental	Brie AOP ou LR	Camembert	Saint nectaire AOP	Yaourt bio
Kiwis	Pommes HVE	Compote	Gateau auvergnat aux 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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 25 MARS AU VENDREDI 29 MARS 2024

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
	Repas végétarien Auvergne Rhone Alpes			
Céleri râpé emmental et raisins secs	Salade verte HVE au cantal	Cake à la grecque	Salade de lentilles bio locales	Salade de pommes de terre bio
Pâtes bio locales au thon	Gratin de crozets à base de produits labellisés	Jardinière de légumes à base de produits labellisés Saucisse végétale (repas sans viande) Boulette de bœuf VF	Cuisse de poulet bio locale Riz/Epinard bio Poisson (repas sans viande)	Saute de veau VF ou U.E. à la catalane Filet de lieu pané FD (repas sans viande) Carottes braisées HVE
Kiri Chèvre		Yaourt bio	Chaumes	Yaourt aromatisé
Pommes HVE	Tarte aux pralines	Clémentines	Poires	kiwis

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 1er AVRIL AU 05 AVRIL 2024

LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
		Repas végétarien enfants	Haut de France	Repas végétarien
	Samousas de légumes	Salade verte HVE	Salade d'endives	Betteraves jacqueline à base de produit labellisé
Férié	Filet de merlu FD au beurre blanc Brocolis bio légèrement citronné	Pizza fromage Boudin / purée (portage)	Carbonade de bœuf Carbonade flamande au tofu fumé (repas sans viande) Patatoes maison	Omelette Riz / dés de carottes
	Emmental	Yaourt nature bio	Maroilles	Fromage blanc bio
	Kiwis	Bananes bio	Gaufre de Lille	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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 8 AVRIL AU VENDREDI 12 AVRIL 2024

LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
		Repas végétarien	Repas végétarien enfants	Région Haut de France
Salade verte HVE	Carottes râpées labellisées	Feuilleté fromage	Salade mélangée	Salade de chou rouge cru du nord
Escalope de dinde FR pané italienne Colin FD sauce citron (repas sans viande) Spaghettis	Filet de poisson FD au lait de coco Epinards bio	Dahl de légumes au riz de camargue à base de produit labellisé	Hachis parmentier VF bio (portage) Hachis parmentier végétarien	Fricadelle FR / Frites au four Tarte au maroilles (repas sans viande)
Camembert	Le carré frais	Fromage blanc bio	Yaourt bio	Mimolette
Oranges	Bananes	Pommes CE2	Fraises (sous réserve)	La tartignole

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 15 AVRIL AU VENDREDI 19 AVRIL 2024

LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
Repas végétarien			Région de Haut de France	Repas végétarien enfants
Macédoine au fromage fondu	Salade verte HVE	Salade de pâtes aux oeufs durs et au thon à base de produits labellisés	Flamiche au poireaux	Houmous de pois chiche
Pâtes à la bolognaise végétale à base de produit labellisé	Navarin d'agneau U.E. Petits pois labellisés	Poisson à la bordelaise Carottes braisées	Waterzooi de veau /riz Waterzooï de poisson /riz (repas sans viande)	Lasagne courgette / fromage Lasagne courgette / Jambon /fromage (portage)
Fromage blanc bio spéculoos	St Nectaire	Yaourt nature bio	Mimolette	
Mandarines	Cocktail de fruits	Kiwis	Gaufres	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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

LUNDI 22/04/2023	MARDI 23/04/2023	MERCREDI 24/04/2023	JEUDI 25/04/2023	VENDREDI 26/04/2023
Repas végétarien enfants	Région Haut de France	Repas végétarien		
Carottes râpées	Salade du nord	Salade verte HVE	Mousse de foie Surimi (repas sans viande)	Taboulé à l'emmental
Raviolis de légumes gratinés bio Raviolis gratinés (portage)	Moules bio/ frites au four Gratin de chicon (portage)	Gratin de crozets à la cancaillote	Filet de poisson FD crème de poivron vert Brocolis bio /riz	Sauté de porc VF curry ananas Haricots verts bio
Crème dessert caramel,	Tome		Cantal	Fromage type kiri
Pommes CE2	compote de pommes / spéculoos	Bananes bio	Fruits au sirop	Kiwis

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 29 AVRIL AU VENDREDI 03 MAI 2024

LUNDI 29/04/2024	MARDI 30/04/2024	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
			Pays de la Loire	Repas végétarien
Œufs mayonnaise	Salade verte HVE		Rillette de porc Rillette de thon (repas sans viande)	Salade de concombres
Pâtes bio locales/thon (repas sans viande)	Salsifis carbonara Riz	Férié	Sauté de veau Filet de merlu au beurre blanc (repas sans viande)	Chili de légumes Semoule HVE
Pâtes bolognaise bio locales	Riz /émincé végétal sauce tomate (repas sans viande)		Petits pois ce2	
Fromage blanc bio	Saint moret		Port salut	Camembert
Pommes ce2	Compote		Le gateau nantais	Eclair au chocolat

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 6 MAI AU 10 MAI 2024

LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
	Repas végétarien			PORTAGE
Salade verte HVE	Salade de concombre maïs			Fond d'artichaut
Filet de poisson FD sauce aux 2 oignons Choux fleur bio	Riz et légumes sautés au tofu	Férié	Férié	Lapin aux pruneaux Gratins de macaronis
Emmental				Roquefort
Kiwis	Tarte au flan			Melon (sous réserve)

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 13 MAI AU VENDREDI 17 MAI 2023

LUNDI 13/05/2023	MARDI 14/05/2023	MERCREDI 15/05/2023	JEUDI 16/05/2023	VENDREDI 17/05/2023
Repas végétarien		Région Pays de la Loire		Repas végétarien enfants
Feuilletée au fromage	Salade de tomates	Œufs à la nantaise	Salade verte HVE	Cake à la grecque
Omelette Carottes crémees	Sauté de dinde VF au curry Poisson FD en sauce Pommes vapeur ce2 / Epinards bio	Petits brézin de vendée (mogette) Jambon grillé Saucisse végétale (repas sans viande)	Boulette de viande VF sauce tomate Poisson à la provençale Perle	Gratin de pâtes aux légumes grillés à base de produit labellisés Cervelas orloff (portage)
Camembert bio	Saint Paulin	Vieux pané	Gouda	Emmental
Bananes bio	Cocktail de fruits	Poire /Petit beurre	Compote	Pommes ce2

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 20 MAI AU VENDREDI 24 MAI 2024

LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
	Repas végétarien enfants		Région pays de la Loire	Repas végétarien
Concombre à la crème	Salade de pois chiches à base de produits labellisés	Crêpe à l'emmental	Préfou	Carottes râpées
Flan de légumes émincé de poulet en sauce Poisson en sauce (repas sans viande)	Aubergine à la parmigiana Riz Boulette de viande (portage)	Dos de colin à la vanille FD Haricots verts bio	Mouclade Pommes de terre de Noirmoutiers	Chili de légumes Semoule HVE
Tomme		Fromage à tartiner	Buche de chèvre	Yaourt nature bio
Eclair au chocolat	Compote / chouquette	Banane bio	Gache	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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 27 MAI AU VENDREDI 31 MAI 2024

LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
Repas végétarien		Pays de la loire	Repas végétarien enfants	
Cœufs mayonnaise	Salade de tomates HVE	Salade verte HVE	Salade de lentilles	Concombre HVE vinaigrette
Lasagne épinard ricotta	Sauté de dinde VF à l'ancienne Filet de poisson FD sauce au vin blanc (repas sans viande) Haricots verts bio	Sauté de porc VF IGP aux pommes Filet de poisson FD au beurre blanc (repas sans viande) Carottes HVE	Gratin dauphinois pommes de terre courgette à base de produits labellisés Jambon blanc (portage)	Colin FD sauce citron Riz / épinards bio
	Buche du pilat	Camembert	Rondelé bio	Emmental bio
Kiwis	Melon	Compote / sablé de retz	Pommes ce2	Crème caramel

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

VF : Viande française

L.R. : label rouge

HVE : haute valeur
environnementale

MENU DU LUNDI 03 JUIN AU VENDREDI 07 JUIN 2024

LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
		Repas végétarien enfants		Repas végétarien
Asperge mayonnaise (portage) Radis beurre	Salade verte HVE	Tomates vinaigrette	Rillettes Sardines (repas sans viande)	Salade bombay
Boulette de viande VF sauce tomate Poisson à la provençale Coquillettes bio locales	Blanquette de poisson Brocolis bio	Riz Flan de légumes	Saucisses fumées VF Saucisses végétariennes (repas sans viande) Lentilles bio locales	Omelette Carottes gratinées Carottes gratinées au lard (portage)
Camembert	Saint paulin	Fromage à tartiner	Emmental	Brie LR
Abricot	Tarte au flan	Brownies chocolat aux haricots rouges	Pommes ce2	Fraises

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 10 JUIN AU VENDREDI 14 JUIN 2024

LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
	Repas végétarien		Repas végétarien enfants	OCCITANIE
crêpe au fromage	Salade verte HVE	Carottes râpées	Concombre HVE vinaigrette	Salade aveyronnaise
Filet de poisson FD au four Choux fleur bio	Courgette façon pizza Perle	Sauté de porc VF IGP à l'ananas Riz / brocolis	Gratin de pâtes aux légumes grillés Côte de porc VF (portage)	Cuisse de poulet bio Filet de poisson blanc (repas sans viande) Ratatouille à base de produits labellisés
Saint nectaire AOP	Camembert	Chèvre	Emmental	Roquefort
Pêches	Yaourt aromatisé	Fraises	Compote	Pomme 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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 17 JUIN AU VENDREDI 21 JUIN 2024

LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
Repas végétarien	OCCITANIE	Repas végétarien enfants		
Salade mélangée	Cake aux olives	Melon	Salade de tomates mozarella	Concombre à la crème
Lasagnes de légumes grillés	Boulette d'agneau U.E. Piperade/semoule Poisson blanc (repas sans viande)	Pizza 3 fromages Pizza royale (portage) Salade verte HVE	Aubergine parmigiana / riz Viande hachée VF Haché végétalien (repas sans viande)	Escalope de dinde pané italienne VF Filet meunière Haricots verts bio
Fromage blanc spéculos	Fromage de brebis			Chèvre
Pêches	Cerise au sirop	Glace	Clafoutis	Nectarines

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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 24 JUIN AU 28 JUIN 2024

LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
		OCCITANIE	Repas végétarien enfants	Repas végétarien
Oeuf mayonnaise	Courgettes râpées en salade	Melon Melon /Jambon de pays (portage)	Salade de pois chiche à base de produits labellisés	Salade verte HVE
Jambon sauce champignons VF Tagliatelles Lasagnes bio aux légumes (repas sans viande)	Sauté de poulet à la moutarde VF labellisé Haricots verts BIO	Brandade de morue	Gratin de légumes provençales saucisse de toulouse (portage)	Tajine de semoule aux légumes
Saint paulin	Rondelé bio		Edam	Fromage blanc bio
Pastèque	Tarte	Le millas du gers	Glace	Nectarine

Ces menus peuvent variés en fonction des approvisionnements

FD : Filière durable

L.R. : label rouge

VF : Viande française

U.E. Union européenne

CE2 : Niveau environnemental 2

HVE : haute valeur
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 1ER JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
Repas végétarien			OCCITANIE	Repas de fin d'année enfants
salade verte HVE	Samousas de légumes	Pastèque	Saucisse sèche Melon (repas sans viande)	Melon
Omelette Petits pois carottes CE2	Salade de pâtes Roti de porc froid VF Surimi (repas sans viande)	Coucous merguez VF Coucous au merguez végétal (repas sans viande)	Poulet basquaise Poisson basquaise (repas sans viande) Riz	Pizza au fromage/salade verte Tomates farcies / perles (portage)
Buche du pilat	Brie LR	Fromage à tartiner	chavroux	Cookies
Pêches	Salade de fruits	Glace	La coupétade de lozère	Cerises sous réserve (portage) Mister freeze (enfants)



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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur