

MENU DU LUNDI 8 JUILLET AU VENDREDI 12 JUILLET 2024

LUNDI 08/07/2024	MARDI 09/07/2024	MERCREDI 10/07/2024	JEUDI 11/07/2024	VENDREDI 12/07/2024
	Repas végétarien enfants			Repas végétarien
Salade de tomates mozarella	Salade de lentilles bio	œufs mayonnaise	Melon	Concombre vinaigrette
filet de poissons FD crème de poivron Riz	Macaroni cheese (à base de produits labellisés) Jambon blanc VF (portage)	Gratin de blettes et pommes de terre (à base de produits labellisés) Chipolata VF Poisson pané (repas sans viande)	Piperade de légumes et semoule (à base de produits labellisés) Boulette d'agneau U.E Filet de poisson FD (repas sans viande)	Lasagne épinard ricotta
Vache qui rit	Rondelé bio	Edam	Brie AOP	Petit suisse
Cocktail de fruits	Bananes bio	Pastèque	Compote pomme fraise	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 15 JUILLET AU VENDREDI 19 JUILLET 2024

LUNDI 15/07/2024	MARDI 16/07/2024	MERCREDI 18/07/2024	JEUDI 19/07/2024	VENDREDI 20/07/2024
Repas végétarien enfants			Repas végétarien	
Salade de pois chiche	Tomates vinaigrette	Feuilleté fromage	Salade verte bio	Courgettes bio en salade
Raviolis aux légumes bio Raviolis gratinés VF (portage)	Clafouti de courgettes bio (repas sans viande) Clafouti de courgettes bio jambon VF	Brandade de poisson	Tajine de semoule aux légumes (à base de produits labellisés)	Roti de bœuf VF Filet de colin FD sauce citron (repas sans viande) Coquillettes bio locale
Camembert	Fromage blanc	Bleu d'auvergne	Cantadou	Le mélusin
Fruit	Petits gateaux	Abricots	Compote de pomme vanille HVE	Fruit

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 JUILLET AU VENDREDI 26 JUILLET 2024

LUNDI 22/07/2024	MARDI 23/07/2024	MERCREDI 24/07/2024	JEUDI 25/07/2024	VENDREDI 26/07/2024
	Repas végétarien		Repas végétarien enfants	
Concombre bio ou HVE au fromage blanc	Tomates bio vinaigrette	Salade piémontaises (à base de produits labellisés)	Salade verte bio	Cake aux légumes du soleil (à base de produits labellisés)
Haricots verts persillés bio Poisson pané FD	Pâtes mexicaines	Blanquette de veau à l'ancienne (à base de produit labellisés) Carottes HVE ou bio	Gratin de légumes à la provençale (à base de produits labellisés) Côte de porc VF (portage)	Riz / ratatouille Merguez VF Merguez végétale (repas sans viande)
Fromage	Samos	Saint Paulin	Emmental	Camembert
Compote	Tarte au flan	Abricot	Ananas	Pêches

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 JUILLET AU 02 AOUT 2024

LUNDI 29/07/2024	MARDI 30/07/2024	MERCREDI 31/07/2024	JEUDI 01/08/2024	VENDREDI 02/08/2024
	Repas végétarien enfants			Repas végétarien
Salade verte bio ou HVE	Salade de haricots verts à la grecque (à base de produits labellisés)	Concombre bio au fromage blanc	Tomates mozzarella	Salade verte
Pâte de lentilles bio locale sauce bolognaise VF sauce bolognaise végétale (repas sans viande)	Gratin dauphinois et ses courgettes (à base de produits labellisés) Aiguillettes de poulet VF (Portage)	Tomates bio farcies VF/perle Courgettes au thon /perle (repas sans viande)	Merlu FD sauce basquaise / riz	Aubergines bio ou HVE à la parmigiana Boulgour Bio
Camembert	Emmental	Fromage (portage)	Camembert	Vache qui rit
Nectarines	Eclair au chocolat	Pêches	Abricot	Melon

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 05 AOUT AU 09 AOUT 2024

LUNDI 05/08/2024	MARDI 06/08/2024	MERCREDI 07/08/2024	JEUDI 08/08/2024	VENDREDI 09/08/2024
			Repas végétarien	Repas végétarien enfants
Tzatziki à base (de produit labellisé)	Radis bio / beurre	Salade verte HVE ou bio	Asperges vinaigrette	Salade de pois chiche (à base de produits labellisés)
Riz en salade thon œufs dur (à base de produits labellisés)	Sauté d'agneau V.F. Flageolets labellisés	Hamburger poisson pané FD sauce tartare Frites au four Moules marinières bio (portage)	Omelette au piment doux du pays basque Jardinières de légumes (à base de produits labellisés)	Lasagnes de légumes (à base de produits labellisés) Chipolata VF (portage)
Fromage blanc bio	Kiri bio	Brie AOP	Saint nectaire AOP	Camembert
Abricot	Nectarines	Glace	Flognarde aux pommes bio	Pastèque

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 12 AOUT AU 16 AOUT 2024

LUNDI 12/08/2024	MARDI 13/08/2024	MERCREDI 14/08/2024	JEUDI 15/08/2024	VENDREDI 16/08/2024
				Repas végétarien
Tomates bio vinaigrette	Concombre bio vinaigrette	Salade verte HVE		Radis beurre bio
Macaronis BIO Jambon blanc VF Colin FD citron au four (repas sans viande)	Choux fleur bio Carbonara Filet de poisson FD à la bretonne / choux fleur (repas sans viande)	Axoa de veau VF Carottes braisées		Mille feuille de légumes (à base de produits labellisés)
Camembert	Emmental	Tome de brebis		Fromage blanc bio
Compote HVE	Bananes bio	Beignet aux pommes		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
environnementale

BBC : bleu blanc cœur

MENU DU LUNDI 19 AOUT AU 23 AOUT 2024

LUNDI 19/08/2024	MARDI 20/08/2024	MERCREDI 21/08/2024	JEUDI 22/08/2024	VENDREDI 23/08/2024
			Repas végétarien	
Rosette Bruschetta (repas sans viande)	Pizza 3 fromage	Tomates vinaigrette	Gaspacho provençal	Concombre vinaigrette
Filet de dinde LR VF aux champignons Haricots verts bio persillés	Riz en salade œuf thon (à base de produit labellisé)	Poisson pané FD Semoule aux petits légumes	Curry de légumes végétarien	Poulet LR VF basquaise Filet de poisson FD (repas sans viande) Frites au four
Fromage blanc bio		Brie de Meaux AOP	Camembert	Buche du pilat
Melon	Pêche	Abricots bio	Bananes bio	Yaourt aromatisé

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 26 AOUT AU 30 AOUT 2024

LUNDI 26/08/2024	MARDI 27/08/2024	MERCREDI 28/08/2024	JEUDI 29/08/2024	VENDREDI 30/08/2024
	Repas végétarien enfants			Repas végétarien
Salade verte HVE	Concombre bio au fromage blanc	Tomates vinaigrette	Soupe fraîche de courgettes bio	Lentilles bio en salade
Roti de bœuf VF Omelette nature (repas sans viande) Rosties/Haricots verts bio	Gratin de pâtes aux légumes grillés Côte de porc VF (portage)	Couscous merguez VF /merguez Végétale (à base de produits labellisés)	Pavé poisson à la bordelaise Brocolis citronnés bio	Pizza fromage Salade verte HVE
Vache qui rit bio	Brie LR ou AOP		Emmental	
Pastèque	Pêche	Trifle à la fraise ou framboise	Prunes	Mister freeze / cône (portage)

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 02 SEPTEMBRE AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
Repas végétarien enfants		Repas végétarien		
Crêpe à l'emmental	Concombre vinaigrette	Salade niçoise	Duo de choux bio ou HVE	Fraicheur grecque
Coquillettes semi complète bio locale Saucisse de strasbourg VF Poisson pané FD (repas sans viande)	Navarrin d'agneau VF Petits pois bio	Cuisse de poulet LR VF Ratatouille (à base de produits labellisés) Poisson pané FD (repas sans viande)	Lasagne de légumes grillés	Fish and chips Riz pilaf au brocolis bio
Petit suisse	Camembert	Chèvre	Vache qui rit bio	Yaourt nature bio
Raisin blanc	Eclair au chocolat	Melon	Compote HVE	Prunes

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