






























Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024



Origine EU  
Label rouge



Produits Bio  
Fait Maison  
Viande origine France

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi : centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes bio rapées vinaigrette (10)  	Velouté de Lentilles bio (7,1)  	Betteraves bio vinaigrette (10) 	Iceberg vinaigrette (10)	Pâté croute et son Radis (1,7,3)
PLAT	Financière de Veau et sa bouchée (1,3,7)   	Crêpes au fromage (1,3,7)	Boul'Boeuf bio à la tomate (1,7)   	chesburger "maison" (1,7)  	dos de Colin Matelotte (7,1,2) 
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole bio (7)  	Les Haricots verts bio persillés et Frites de Patates douces (7,1)  	Torsades bio (1,7,3)  	Pommes steak house 	Pâtes "Lumaches" bio safranées (7,1,3)  
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature bio sucré 	Fromage blanc bio aux fruits 	Crème vanille et sa madeleine bio 	Yop à la fraise	<b>LA CHANDELEUR</b> Crêpes chocolat et chantilly
DESSERT	Biscuit bio 	Pommes bio 	<u>Dessert</u> : Fruit de saison bio <u>Gouter</u> : Brioche à tête, fruit, petit fillou 	Cookies	Fruit saison bio 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :  
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE FEVRIER 2024

Semaine du 05 Février au 09 Février 2024



Label rouge



Origine EU



Produits Bio



Fait Maison



Viande origine France

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	salade de Tomates bio mozzarella (7,10) 	Velouté de Potiron bio 	salade Betteraves bio vinaigrette (10) 		salade Arlequin de Chou blanc bio (10) 
PLAT	duo Chipolatas grillé et Merguez 	Oeufs à la coque et son gressin (3,1,)	sauté de Veau aux olives (1,7,) 	Lasagne bio à la Bolognaise (1,7,3) 	Filésime de plein filet Colin et citron (1,4,10) 
ACCOMPAGNEMENT	Purée de Pommes de terre (7) 	Macaronis bio et Parmesan (1,7,3) 	Semoule couscous bio (7,1) 	Laitue bio (10) 	Riz safrané bio (7) 
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages	Liégeois	Mousse chocolat 	Tiramisu au chocolat (1,7,3) 	Fromage blanc aux fruits bio 
DESSERT	Compote de pommes bio et son biscuit bio 	Fruits de saison bio 	Dessert : Fruit de saison Goûter : brioche tranchée nuttella,fruits,laitage	Fruits bio de saison	Batonnet vanille

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :  
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE FEVRIER 2024

Semaine du 12 Février au 16 Février 2024



origine EU

































Produits Bio



Fait Maison



viande origine france

	Lundi	Mardi repas végétarien	Mercredi :	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Laitue bio vinaigrette et croutons (10)  	Velouté haricots blancs bio à la tomate (3)  	sardinade (7) 	Carottes bio rapées (10)  	Rosette de Lyon et Radis
PLAT	Poulet bio grillé aux herbes   	Friand au fromage (1,3,7,9)	Escalope de Dinde aux champignons (1,7)  	Sauté de Porc bio à la provençale (1,7,3,9,10)   	Nugget's plein filet de Colin et son citron (1,3,7,4)
ACCOMPAGNEMENT	Les Spaghettis bio (1,7)  	Les Carottes persillées bio et Pommes de terre sautées (7,3,9,1)  	Lingots de Polenta (7) 	Boulgour bio  	Riz bio pilaf (7)  
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromage	<b>MARDI GRAS</b> Beignet aux Pommes	Fromage blanc bio nature 	Yaourt aromatisé bio 	Chanteneige
DESSERT	Yaourt nature bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio Gouter: donut's, fruits, laitage	Clémentine bio 	Fruits bio de saison 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015,

Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

# MENU RESTAURANT SCOLAIRE FEVRIER 2024


































Semaine du 19 Février au 23 Février 2024



Label rouge



Origine EU  
Produits Bio  
Fait Maison  
Viande origine France

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi centre de loisir	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Crème de Potiron bio (7,1)  	Betteraves bio vinaigrette(7)  	Laitue bio vinaigrette (10)  	Carottes rapées bio citron (10)  	Céleri rave bio remoulade (3,,7,10)  
PLAT	Jambon blanc (label) et petit beurre  	Bolognaise Végétale bio  	Bouchée de Volaille aux champignons (1,7,3)  	Pièce de Veau bio rôti (1,7,3,10)   	Fish'n chip de Cabillaud (7,3,1,4)
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre bio en persillade  	Tagliatelles bio fraîches (1)  	Purée de Pommes de terre (7) 	Petits pois bio à la française  	Riz bio safrané (7)  
PRODUIT LAITIER	Flan nappé caramel	Yaourt aromatisé bio 	crème dessert vanille	Fromage blanc aux fruits bio 	la glace
DESSERT	Clémentines bio et biscuit 	Pommes bio 	Dessert : Orange bio Goûter : fondant chocolat,fruits	Gâteau des Rois	Kiwi bio 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :  
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages
























Semaine du 26 Février au 01 Mars 2024



Origine EU  
Label rouge



Produits Bio  
Fait Maison  
Viande origine France

	Lundi:	Mardi	Mercredi : Prim mange à l'extérieur	Jeudi	Vendredi: pique nique Mat
ENTRÉE	Carottes rapées bio vinaigrette (10)  	salade de tomates bio et mozzarella (7,10)  	Pizza fromage(1,7) 		velouté de Potimarrons bio (1,7)  
PLAT	Cordon bleu plein filet de Poulet (1,3,7,5)  	Navarin d'agneau (3,7,1,3,9,10) 	Le Rôti de Veau champignons(1,7,3,10,9)  	Cheesburger (1,7,3,,10)  	Fish'n chip de Cabillaud et citron (1,,4,7,3,7) (pain hot dog,jambon poulet,beurre) 
ACCOMPAGNEMENT	La Purée de Pommes de terre (7) 	Spaghettis bio et emmental (7,1,3)  	Le Boulgour bio et carottes bio 	Les Frites (5) 	 : Riz bio créole et Haricots verts sautés(7,3,1,9) (chips,tomates cerises) 
PRODUIT LAITIER	demi suisse sucré	crème dessert chocolat 	Fruit de saison bio	Sunday vanille	cône glacée (emmental)
DESSERT	Fruit bio saison et biscuit bio	Oranges bio	Crème dessert	Boudoir et Fruit bio de saison	Melon d'hiver (compote et biscuit)
GOUTER	Fruits,pain,lingotin	brioche tranchée,laitage,fruits	cookie,laitage,fruits	fromage blc,barre marbrée,fruits	crêpes,nuttella ,jus de fruits

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages