

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

	Lundi 28 juin	Mardi 29 juin	Mercredi 30 juin	Jeudi 01 juillet	Vendredi 02 juillet
					F
Entrée			Salade de tomates pois chiche		Salade de concombres feta
Plat principal	Filet de colin	Sauté de bœuf		 Escalope de poulet	Filet de cabillaud
Garniture	Purée de pommes de terre	 Printanière de légumes	Gratin de penne napolitaine	 Riz arlequin	 Haricots verts persillade
Laitage	 Fromage blanc nature	 Fromage au choix	 Yaourt nature	Fromage au choix	
Dessert	Salade de pastèque	Salade de melon	 Compote de fraises	Salade de fruits frais	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	Yaourt à boire / Brioche	Fruit / Lait céréales 	 Compote/ Gaufre	Fruit / Fromage blanc nature / Pain 



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure











: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 05 juillet au 09 juillet 2021

	Lundi 05 juillet	Mardi 06 juillet	Mercredi 07 juillet	Jeudi 08 juillet	Vendredi 09 juillet
					F
Entrée		Salade tomate mozzarella			Macédoine de légumes / Œuf dur
Plat principal	Veau marengo	 Cuisse de poulet aux herbes	Filet de saumon	 Longe de porc	
Garniture	 Farfales aux épinards	Frites	 Riz Paella petit pois	Ratatouille	Lasagne de légumes
Laitage	Fromage au choix		Faisselle confiture	 Fromage au choix	Petit suisse
Dessert	Salade de fruits frais	Glace au choix	Salade de melon	Fruit au choix	Fruit au choix
Goûter	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain confiture	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre bretonne	 Crème dessert / Brioche

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers

 : Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes

 : Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure


 : Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 12 juillet au 17 juillet 2021

	Lundi 12 juillet	Mardi 13 juillet	Mercredi 14 juillet	Jeudi 15 juillet	Vendredi 16 juillet
					F
Entrée	 Salade verte	Salade de tomates fromage		Riz nigois	 Carottes râpées
Plat principal	Hachis Parmentier	Sauté de porc ananas		Filet de cabillaud	Steak de veau
Garniture		Purée de patates douces	Féried	Gratin de courgettes	Pommes de terre sautées
Laitage	 Yaourt nature			 Yaourt aromatisé	 Fromage au choix
Dessert	Salade de melon	Glace au choix		Salade d'ananas	Salade de pastèque
Goûter	 Compote / Pain fromage	Fruit / Pain beurre		 Compote / Pain miel	 Fromage blanc / Pain chocolat



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure









: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Périscolaire

Menus de la semaine du 19 juillet au 24 juillet 2021

	Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
					F
Entrée	Salade piémontaise	Tomates à l'ancienne olives			 Salade verte et taboulé
Plat principal	Jambon aux herbes	Paupiette de saumon	Chili	Sauté d'agneau merguez	Blanquette de volaille
Garniture	Haricots beurre	 Petits pois	 Riz	 Couscous	Duo de carottes
Laitage			 Yaourt nature	Fromage au choix	Yaourt brassé aux fruits
Dessert	Glace au choix	Tarte aux poires	Fruit au choix	Salade de fruits frais	
Goûter	 Yaourt nature / Pain confiture	Fruit / Pain fromage	 Compote / Gaufre	Yaourt à boire / Brioche	Fruit / Pain fromage 



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menus de la semaine du 26 juillet au 31 juillet 2021

	Lundi 26 juillet	Mardi 27 juillet	Mercredi 28 juillet	Jeudi 29 juillet	Vendredi 30 juillet
Entrée					F Salade de tomates mozzarella
Plat principal	Omelette	 Rôti de bœuf	Chipolatas	Ailes de poulet	Filet de hoki
Garniture	Pommes de terre / ratatouille	 Haricots verts	 Riz safrané	Frites	Poêlée méridionale
Laitage	Faiselle confiture	Fromage au choix	 Fromage blanc nature	Fromage au choix	
Dessert	Salade de melon	Fruit au choix	Salade de pastèque	Salade de fraises chantilly	Glace au choix
Goûter	 Compote / Pain chocolat	Petit suisse / Barre marbrée	Fruit / Pain fromage	Yaourt à boire / Biscuits	Fruit / Pain fromage 



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Menus de la Restauration Scolaire et Péri-scolaire

Menu de la semaine du 02 août 07 août 2021

	Lundi 02 août	Mardi 03 août	Mercredi 04 août	Jeudi 05 août	Vendredi 06 août
	F				
Entrée		Salade de concombre			Crudités assorties Oeufs durs
Plat principal	Rôti de veau	 Escalope de poulet	Filet de colin	 Boulettes de bœuf	
Garniture	Courgettes provençale	Pommes rissolées	 Riz / Julienne de légumes	 Haricots verts	Croquettes pommes de terre fromage
Laitage	Fromage au choix	Yaourt aux fruits	Petit suisse	Fromage au choix	 Yaourt nature
Dessert	Salade de melon		Salade de pastèque	Glace au choix	 Compote de poires
Goûter	 Compote / Fromage blanc / Biscuit	Fruit / Pain fromage	Fruit / Pain chocolat	Fruit / Yaourt à boire / Pain	Fruit / Pain fromage

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique










F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de boeuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menus de la semaine du 09 août au 14 août 2021

	Lundi 09 août	Mardi 10 août	Mercredi 11 août	Jeudi 12 août	Vendredi 13 août
Entrée	Salade de melon			Tomates à l'ancienne	
Plat principal		Duo de saucisses	Cuisse de poulet	Filet de colin	 Rôti de bœuf
Garniture	Lasagne de légumes	Pommes vapeur	Gratin de penne	Julienne de légumes	Frites
Laitage	 Yaourt nature	 Fromage blanc nature	Fromage au choix	 Crème dessert au choix	Fromage au choix
Dessert	Biscuit	Glace au choix	Salade de fruits frais		Salade de pastèque
Goûter	Fruit / Pain fromage	Fruit / Barre bretonne	 Compote / Brioche	Fruit / Pain Chocolat	 Compote / Yaourt nature / Pain 

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes crus

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique







F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menus de la semaine du 16 août au 21 août 2021

	Lundi 16 août	Mardi 17 août	Mercredi 18 août	Jeudi 19 août	Vendredi 20 août
					F
Entrée	Salade de concombres fêta	Gaspacho parmesan	 Carottes rapées		
Plat principal	 Rôti de porc	Filet de poisson corn flakes		Gigot d'agneau	Sauté de poulet
Garniture	Duo de carottes	Gratin de courgettes	Tajine de légumes	Flageolets	Purée de pommes de terre
Laitage			Petit suisse	Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Salade de pastèque	Eclair au chocolat	Salade de fruits frais	Salade d'ananas	Salade de melon
Goûter	 Compote / Pain Confiture	Fruit sirop / Fromage blanc 	 Lait / Céréales	 Compote / Pain chocolat	Fruit / Pain fromage

J Fruits et légumes crus

G Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

6 Féculents

L Produits laitiers



: **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes



: **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure



: **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique

F Pain Bio

Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de boeuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menus de la semaine du 23 août au 28 août 2021

	Lundi 23 août	Mardi 24 août	Mercredi 25 août	Jeudi 26 août	Vendredi 27 août
	F				
Entrée	Salade verte champignons		Concombre à l'aneth	Macédoine de légumes	Tomates et feta
Plat principal	Pizza végétarienne	 Sauté de bœuf à la provençale	Chipolatas	Ailes de poulet	Blanquette de saumon
Garniture		 Blé aux petits légumes	Purée de petits pois	 Riz ratatouille	Jardinière de légumes
Laitage	 Yaourt aromatisé	Fromage au choix	Faisselle nature	Fromage au choix	
Dessert	Glace au choix	Salade d'oranges		Salade de pastèque	Glace au choix
Goûter	Fruit / Pain fromage	 Compote / Barre marbrée	Fruit / Pain chocolat	 Compote / Petit suisse	Fruit / Pain fromage



: **Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)**
Démarche: vocation santé et filières courtes



: **Produit Label Rouge**
Niveau de qualité supérieure



: **Produit Bio**
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.

Menus de la Restauration Scolaire et Péricolaire

Menus de la semaine du 30 août au 04 septembre 2021

	Lundi 30 août	Mardi 31 août	Mercredi 01 septembre	Jeudi 02 septembre	Vendredi 03 septembre
				F	
Entrée		 Crème de carottes	Céleri rémoulade		Salade de tomates
Plat principal	Rôti de veau	 Rôti de bœuf froid	Filet de cabillaud	Sauté de volaille	
Garniture	Duo de purées	 Salade d'haricots verts	 Riz aux poivrons	Frites	Lasagne de légumes
Laitage	Fromage au choix	Faisselle confiture	Petit suisse	Fromage au choix	Yaourt brassé fruits
Dessert	Fraises à la chantilly			Glace au choix	Salade de fruits frais
Goûter	 Compote / Pain miel	Fruit / Pain fromage	Fruits sirop / Gaufre	Fruit / Fromage blanc / Biscuit 	 Compote / Pain fromage

8 Fruits et légumes crus

4 Fruits et légumes cuits

4 Viandes, poissons, œufs

4 Féculents

8 Produits laitiers



: Produit BBC (Bleu Blanc Cœur)
Démarche: vocation santé et filières courtes



: Produit Label Rouge
Niveau de qualité supérieure



: Produit Bio
Issu de l'agriculture biologique



Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement. La viande de bœuf est issue de race à viande née, élevée et abattue en France. La viande de veau est issue de race à viande née, élevée et abattue en Union Européenne.