



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 18	LUNDI 29/04/2024 	MARDI 30/04/2024 	MERCREDI 01/05/2024	JEUDI 02/05/2024	VENDREDI 03/05/2024
ENTRÉE	/	/	Férié	/	Salade de maïs bio et concombre
PLAT CHOIX N°1	Tortillas	Colombo de légumes (pois chiche bio et local, patate douce, aubergines, courgettes, oignons, persil et épice colombo)		Palet de veau sauce barbecue	Pilon de poulet BBC grillé aux herbes
PLAT CHOIX N°2	/	/		Knack végétale (à base de blé) + ketchup	Brochette de poisson pané + citron
ACCOMPAGNEMENT	Haricots plats sauce provençale	Millet bio pilaf		Pommes de terre cuisinées	Poêlée de courgettes fraîches
LAITAGE	Babybel rouge	Yaourt nature fermier commerce équitable et local		Cantafrais	Yaourt mixé à la pêche bio
DESSERT	Compote pommes/fraise	Bande de tartes aux pommes		Salade de fraise et banane	/

GOÛTER DU MERCREDI **Férié**

Agriculture biologique*	Pêche durable MSC	Bleu blanc cœur	IGP Indication géographique protégée	AOP Appellation d'origine protégée	Label Rouge	Environnemental CE2	HVE Haute valeur environnementale	Élaboré sur place par nos équipes
-------------------------	-------------------	-----------------	--------------------------------------	------------------------------------	-------------	---------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de MAI, nous proposons **22,67% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 19	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024 100% VÉGÉTARIEN	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
ENTRÉE	/	Salade de tomate	Férié	Férié	Pont de l'Éducation Nationale
PLAT CHOIX N°1	 Poisson beurre aux épices douces (échalote, curcuma, curry, miel, coriandre et gingembre)	 Chakalaka (haricot blanc bio et local, pois chiche bio et local, poivron, curry, coriandre et piment)			
PLAT CHOIX N°2	 Omelette nature BBC	/			
ACCOMPAGNEMENT	 Carottes billes sauce Vache qui rit	 Riz bio			
LAITAGE	 Camembert bio	 Yaourt au sucre de canne bio			
DESSERT	 Crème dessert vanille bio	/			

GOÛTER DU MERCREDI **Férié**

 Agriculture biologique*	 Pêche durable MSC	 Bleu blanc cœur	 IGP Indication géographique protégée	 AOP Appellation d'origine protégée	 Label Rouge	 Environnemental CE2	 HVE Haute valeur environnementale	 Élaboré sur place par nos équipes
---	---	---	--	--	---	---	---	---

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de MAI, nous proposons **22,67% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs). Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 20	LUNDI 13/05/2024 	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
ENTRÉE	/	/	/	Salade de riz, maïs, tomate et concombre	Tomate mozzarella
PLAT CHOIX N°1	Pizza à la grecque fraîche (courgettes, fromage de brebis, mozzarella et emmental)	Lasagnes au saumon	Dofish au colin d'Alaska pané aux graines de millet MSC	Sauté de bœuf Label Rouge en cuisson de nuit sauce marenge	Haricots rouges bio et local façon chili
PLAT CHOIX N°2	/	/		Portion de Hoki MSC sauce épices du soleil	/
ACCOMPAGNEMENT	/	Salade verte	Brocolis à l'ail	Haricots verts à l'ail	Céréales gourmandes bio à l'huile d'olive
LAITAGE	Yaourt aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé à la vanille bio et local	Rondelet nature bio	Yaourt à boire abricot	/
DESSERT	Compote de pomme/ poire	/	Salade de fraise + chantilly	/	Fruit de saison

GOÛTER DU MERCREDI Brioche tressée • Fruit de saison • Lait commerce équitable

Agriculture biologique*	Pêche durable MSC	Bleu blanc cœur	IGP Indication géographique protégée	AOP Appellation d'origine protégée	Label Rouge	Environnemental CE2	HVE Haute valeur environnementale	Élaboré sur place par nos équipes

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de MAI, nous proposons **22,67% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 21	LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024			
ENTRÉE	Férié	/	Salade verte + dés d'emmental	Raïta de concombre (concombre, tomate, yaourt bio et local, menthe, coriandre et ail)	100% VÉGÉTARIEN			
PLAT CHOIX N°1		Sauté de dinde BBC sauce curry cantadou à l'indienne	Blanquette de poisson MSC	Cordon bleu de volaille	Œuf dur BBC + mayonnaise			
PLAT CHOIX N°2		Nuggets de poisson frais + ketchup	/	Mini pané de blé	/			
ACCOMPAGNEMENT		Chou fleur persillé	Poêlée de pommes de terre coupées en quartiers	Purée de petit pois à La Vache qui rit	Taboulé (semoule bio)			
LAITAGE		Emmental à la coupe	/	/	Terra Nostra bio à la coupe			
DESSERT		Mousse au chocolat	Purée de pomme/banane bio	Fruit de saison	Glace			
GOÛTER DU MERCREDI	Gaufre liégeoise • Yaourt à boire à la fraise							
Agriculture biologique*	Pêche durable MSC	Bleu blanc cœur	IGP Indication géographique protégée	AOP Appellation d'origine protégée	Label Rouge	Environnemental CE2	HVE Haute valeur environnementale	Élaboré sur place par nos équipes

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de MAI, nous proposons **22,67% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs).
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.



MENUS RESTAURATION SCOLAIRE - ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

SEMAINE 22	LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
ENTRÉE	/	 Salade de tomate + dés de cantal AOP	 /	 /	 Cake salé aux fromages (fabriqué sur office)
PLAT CHOIX N°1	Œuf brouillé	 Boulette de volaille au jus	 Palet végétarien (soja) au jus tomate	  Coeur de merlu MSC aux épices africaines	 Rôti de porc en cuisson de nuit + mayonnaise
PLAT CHOIX N°2	  Emincé de bœuf Label Rouge aux oignons frais	Pané à l'emmental (frais)		/	 Roulade de surimi + mayonnaise
ACCOMPAGNEMENT	 Poêlée de légumes verts	  Ratatouille de légumes frais + pépinette HVE	 Duo de pommes de terre et fèves	 Riz basmati au curcuma	 Carottes râpées aux agrumes
LAITAGE	 Croc lait bio	/	Edam	 Yaourt nature bio et local + sucre de canne roux bio	Yaourt grecque stracciatella
DESSERT	 Purée de pomme bio HVE	Dessert lacté au chocolat	 Fruit de saison atypique	Pain d'épices	/

GOÛTER DU MERCREDI Barre bretonne • Lait aromatisé au chocolat

								
Agriculture biologique*	Pêche durable MSC	Bleu blanc cœur	IGP Indication géographique protégée	AOP Appellation d'origine protégée	Label Rouge	Environnemental CE2	HVE Haute valeur environnementale	Élaboré sur place par nos équipes

Dans les restaurants scolaires, les viandes de bœuf, agneau, veau, mouton proposées dans les restaurants proviennent de **circuit court**.

*Sur le menu de MAI, nous proposons **22,67% de composantes en Agriculture biologique** (hors centre de loisirs). Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de difficulté d'approvisionnement.