

# Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



SEPTEMBRE 2024



## Du 2 au 6 septembre

### Lundi

- Macédoine mayo
- 🇫🇷 Lasagne bœuf bio ●
- Fromage bio / Compote bio ●

### Mardi

- Melon
- Poisson meunière / Brocoli
- Fromage bio / Glace vanille bio ●

### Mercredi

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

### Jeudi

- Tomate
- Ravioles aux épinards
- Fromage AOP / Fruit

### Vendredi

- Œuf dur
- 🇫🇷 Rôti de porc / Haricots verts
- Yaourt bio / Fruit

## Du 9 au 13 septembre

### Lundi

- Concombre
- 🇫🇷 Merguez / saucisse / Frite
- Fromage AOP / Ananas au sirop

### Mardi

- Piémontaise
- Poisson à la Napolitaine / Courgette
- Fromage blanc bio / Fruit

### Mercredi

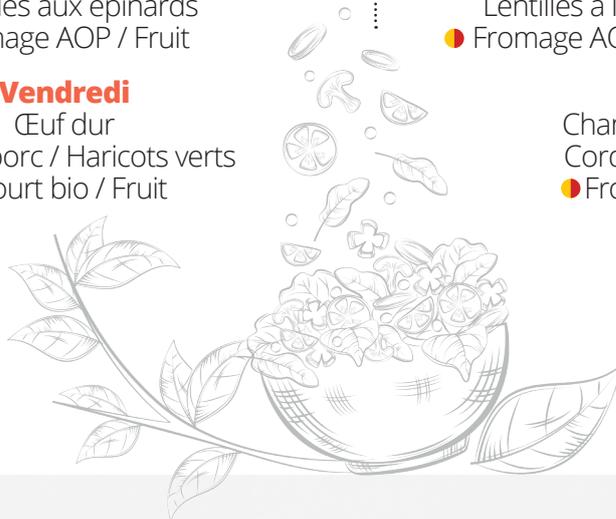
Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

### Jeudi

- Melon
- Lentilles à la crème et petits légumes
- Fromage AOP / Tarte aux pommes bio ●

### Vendredi

- Champignon à la crème
- Cordon bleu / Pâtes bio ●
- Fromage AOP / Fruit



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

## Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien 

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

# Menu



RESTAURANT SCOLAIRE



SEPTEMBRE 2024



Du 16 au 20 septembre

## Lundi

- 🇫🇷 Salade pâtes jambon emmental
- 🇫🇷 Poisson à la Bordelaise / Brocoli
- Yaourt bio / Fruit

## Mardi

- Carottes râpées
- 🇫🇷 Chipolatas / Haricots blancs
- Fromage AOP / Compote bio

## Mercredi

Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

## Jeudi

- Tomate
- Sauté de volaille / Poêlé de légumes
- Fromage AOP / Brownie

## Vendredi

- ✓ Coleslaw
- Pâtes au blé et lentilles
- Chocolat liégeois bio / Fruit

Du 23 au 27 septembre

## Lundi

- Rillettes de Tours
- 🇫🇷 Émincé de veau / Carottes
- Fromage AOP / Fruit

## Mardi

- ✓ Taboulé
- Boulette de pois chiche / Ratatouille bio
- Fromage bio / Fruit

## Mercredi

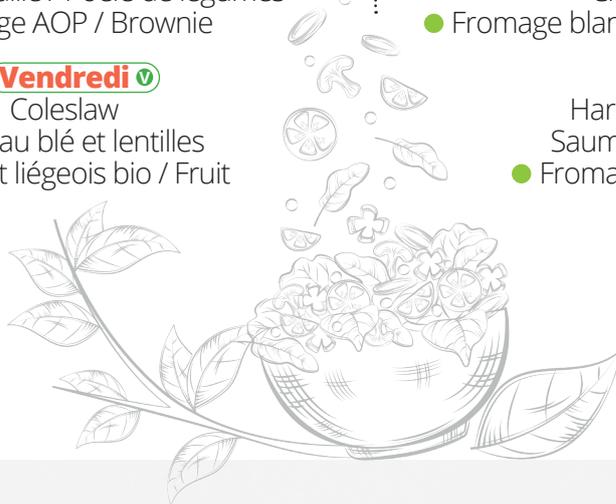
Menu « anti-gaspi »  
Communiqué sur le tableau  
d'affichage des Poussins

## Jeudi

- Salade verte
- 🇫🇷 Chili con carné / Riz
- Fromage blanc bio / Beignet aux pommes

## Vendredi

- Haricot vert vinaigrette
- Saumon / Pomme vapeur
- Fromage bio / Compote bio



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou de tout autre imprévu.

## Labels & Certifications



Bio



Produit à Haute valeur environnementale



Local



IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie



Produit issu de la pêche durable ou équivalent



Viande Française



Viande UE

Menu végétarien



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou auprès du service de restauration scolaire. Les cas d'allergie connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et faire l'objet, le cas échéant, d'un plan d'accueil individualisé.

**P** = Présence sûre

**T** = Trace

## ENTRÉES

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Champignon à la crème			P				P			P				
Crème d'asperge	P		T				P		T	T				
crepe à l'emmental	P	T		T			P		T	T				
Cruditée										P				
Feuilleté fromage	P		T			T	P	T						
feuilleté poulet morilles	P	T	P	T		T	P		T	T				T
Friand fromage	P		T			T	P	T						
Maquereaux moutarde				P						P				
Œuf dur			P											
Paté de campagne	P		T			T	T	T		T				
Piémontaise		T	P	T			T		T	P				T
Quiche lorraine	P	T	P	T					T	T				T
riz à la niçoise				P						T				
Salade de lentilles		T	T	T			T			P				T
Salade de pate au jambon fromage	P						P			P				
Salade de pate au saumon	P			P						P				
Soupe de légumes	T		T				P		T					
Taboulé	P													
Taboulé	P		T				T							
Velouté de légumes			T				P		P	T				

P = Présence sûre

T = Trace

## PLATS CHAUDS

	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Aiguillette de poulet panée	P		T			T	T							
Beignet de poisson	P		P				P							P
Blanquette de la mer		P		P			P		T					
boul bœuf bio	P													
Boul'agneau	T		T			P	T							
Boul'agneau	T		T			P	T							
Brandade de morue		P		P			P		P					
Brochette de dinde mexicaine	T					T	T							
Cannelloni	P		P				P		P			P		
colin grillé sauge et tomate				P										
Cordon bleu	P						P							
Crepe jambon emmental	P	T	P	T			P	T	T	T				T
Crepe jambon emmental	P	T		T			P	T		T	T			T
Croquette de poisson	P													
Emincé de volailles kebab	P					T	P			T				
Escalope panée viennoise	P		P			T	P		T					
Escalope viennoise	P													
Hachi parmentier	P						P	P				P		
Hachi parmentier	P						P		P			P		
Lasagne	P	T	P	T	T	T	P	P	T	T	T		T	T
Lasagne de légumes	P	T		T		T	P	T	T	T				T
Lasagne ricotta epinard	P		P				P							
Merlu sauce vierge	T		T				T							
Normandin de veau	T		T			P	P							
Paella		P		P			P		P			P		P
Parmentier de canard	P		P				P		P					
Paupiette de poulet	T					T								
Pavé poisson napolitain/italiano	P			P			P					P		
Pépite de hoki	P					T			T					T
Poisson à la Bearnaise	P													
Poisson à la provençale	P						P							
Poisson meunière	P		P				P							T
Poisson meunière	P		T				P							T
potato burger	P		P			P	P							
Purée							P							
Purée 4 légumes	T					T	P		T	T				
Raviolo 5 fromage	P		P			T	P							
Rissolette de veau	P		T			P	T							
Sauce Béarnaise	T	T	P	T		T	T		T			P		T
Sauce Hollandaise	T	T	P	P		P	P		T					T
Sauce poivre	P	T	T	T		T	P		T					T
Sauce viande	P	T	T	T		T	T		T					T
Sauce vin blanc	P	P	T	P			P		T					
Sauce vin blanc(poisson)	P		T	P			P		T					P
Tartiflette							P					P		
Tomate farcie	P					T								
Tout les emincé et sauté	P		T						P					
Toutes les omelettes			P				P							



**P** = Présence sûre

**T** = Trace

<b>FROMAGE</b>	Allergènes													
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Entremet							P							
Fromage							P							
Fromage blanc							P							
Yaourt							P							

<b>DESSERTS</b>														
	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Beignet	P		P		T	T	T	T						
Brownie	P		P			P	T	P						
Cake citron	P		P			T	T	T				T	T	
Chou à la crème	P		P				P	T						
Cookie	P		P			P	T	T						
Eclair	P		P			T	P							
Entremet							P							
Flan	P		P		T		P	T						
Gateau basque	P		P			T	P	T						
Gateau breton	P						P							
Gaufre	P		P			P								
Marbré chocolat	P		P						T					
Tarte chocolat	P		P			P	P	T						
Tarte pomme	P													
Tarte pomme normande	P		P				P							