

LES MENUS DE LA SEMAINE

Du 03/11
au 04/11



Lundi

Entrée

Plat

Accompagnement

Laitage

Dessert

Mardi

Entrée

Plat

Accompagnement

Laitage

Dessert

Jeudi

Entrée

Taboulé

Plat

Aiguillette de poulet

Accompagnement

Purée de pomme de terre

Laitage

Fromage frais Carré frais

Dessert

Dessert pomme banane

Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade

Plat

Pavé de colin

Accompagnement

Riz aux petits légumes
Haricots verts

Laitage

Yaourt aromatisé

Dessert

Quatre quarts

LES MENUS DE LA SEMAINE

Du 07/11
au 11/11



Lundi

Entrée

Betterave et œuf

Plat

Rôti de porc

Accompagnement

légumes
campagnards
Semoule

Laitage

Yaourt

Dessert

Riz au lait

Mardi

Entrée

Carotte râpée

Plat

Bolognaise de boeuf

Accompagnement

Pâtes
Gratin de choux
fleurs

Laitage

Samos

Dessert

Dessert poire

Jeudi

Entrée

Potage de saison

Plat

Filet de poulet pané

Accompagnement

Carottes glacées
Purée de pomme de
terre

Laitage

Fromage blanc

Dessert

Crème dessert

Vendredi

Entrée

Plat

Accompagnement

Laitage

Dessert

LES MENUS DE LA SEMAINE

Du 14/11
au 18/11



Lundi

Entrée

Mousse de canard

Plat

Tartiflette

Accompagnement

Jardinière de légumes
Pomme de terre

Laitage

Yaourt nature sucré

Dessert

Compote de pomme

Mardi

Entrée

Concombre

Plat

Omelette

Accompagnement

Epinards
Blé sauté

Laitage

Emmental

Dessert

Crème dessert

Jeudi

Entrée

Betterave

Plat

Blanquette de volaille

Accompagnement

Haricots verts
Riz aux petits légumes

Laitage

Saint Paulin

Dessert

Fruits frais

Vendredi

Entrée

Tomate

Plat

Aiguillette de saumon

Accompagnement

Purée de potiron
Semoule

Laitage

Yaourt aromatisé

Dessert

Salade de fruits

LES MENUS DE LA SEMAINE

Du 21 /11

au 25 /11



Lundi

Entrée

Taboulé

Plat

Calamar romaine

Accompagnement

Pomme vapeur
Salade verte

Laitage

Fromage fondue
frais

Dessert

Salade de fruits

Mardi

Entrée

Salade de pâte

Plat

Saucisse de
Toulouse

Accompagnement

Fondue de poireaux
Haricots coco

Laitage

Yaourt nature sucré

Dessert

Mousse au chocolat

Jeudi

Entrée

Potage de légumes

Plat

Goulash de bœuf

Accompagnement

Carottes
Pâtes tortis

Laitage

Edam

Dessert

Novly chocolat

Vendredi

Entrée

Concombre

Plat

Gratin du pêcheur

Accompagnement

Navet
Riz

Laitage

Fromage blanc

Dessert

Fruits frais de
saison



Des produits dont le mode de production est respectueux de l'environnement et exclut l'utilisation de produits chimiques.



Des viandes bovines et ovines certifiées et d'origine française.



Des fruits et légumes au rythme des saisons.



Des produits cultivés, élevés ou élaborés à moins de 150 kilomètres du restaurant scolaire.



Des viandes de porc certifiées et d'origine française.



Des fruits, légumes ou produits d'élevage issus d'un mode de production pour une meilleure prise en compte de l'environnement, la traçabilité et la sécurité des aliments, la santé et la sécurité des travailleurs agricoles et le bien-être des animaux.



Un label de certification de conformité de produits qui concerne principalement la viande.



Des viandes certifiées et d'origine française : Charolaise ou du Limousin pour le bœuf, élevé en France pour le veau ; certifiée née, élevée et abattue en France pour la volaille.



Un produit du terroir spécifique en raison de la qualité des sols, du climat et du savoir-faire.



La garantie d'une qualité supérieure liée au mode de production (élevage, culture) et de fabrication des produits.



La garantie d'un produit plus riche en Oméga 3



Les produits de la mer portant ce logo proviennent d'une pêcherie qui a été certifiée de manière indépendante au regard du référentiel MSC pour une pêche durable et bien gérée