

MENUS SEMAINE N°40/2023
SCOLAIRE

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 02/10/2023	ENTRÉE	salade piémontaise					
	PLAT	boulettes de bœuf sauce tomate					
	ACCOMPAGNEMENT	haricots verts poêlés					
	PRODUIT LAITIER	camembert					
	DESSERT	prunes					
 Mardi 03/10/2023 menu végétarien 	ENTRÉE	concombres à la crème					
	PLAT	nugget's de légumes et légumineuses					
	ACCOMPAGNEMENT	épinards à la béchamel					
	PRODUIT LAITIER	petits suisses sucrés					
	DESSERT	prunes					
Mercredi 04/10/2023 CLSH	ENTRÉE	salade de tomates vinaigrette					
	PLAT	émincé de volaille					
	ACCOMPAGNEMENT	coquillettes al dente					
	PRODUIT LAITIER	fromage blanc fruit					
	DESSERT	figues					
	GOÛTER	briochette/compote					
Jeudi 05/10/2023	ENTRÉE	radis/beurre					
	PLAT	haché de bœuf provençal					
	ACCOMPAGNEMENT	pommes campagnardes					
	PRODUIT LAITIER	salade verte					
	DESSERT	crème chocolat					
Vendredi 06/10/2023	ENTRÉE	quiche lorraine					
	PLAT	filet de saumon fleurette					
	ACCOMPAGNEMENT	bouquet de brocolis					
	PRODUIT LAITIER	liégeois vanille					
	DESSERT	raisin					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit France	Produit HVE / Bio
Lundi 09/10/2023	 ENTRÉE	carottes râpées vinaigrette					
	 PLAT	Lasagnes bolognaise					
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt aux fruits					
	 DESSERT						
Mardi 10/10/2023	 ENTRÉE	salade de pd terre/thon					
	 PLAT	émincé de bœuf en sauce					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots verts					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt bio fermier					
	 DESSERT	pommes					
Mercredi 11/10/2023 CLSH	 ENTRÉE	crêpes fourrées					
	 PLAT	sauté de porc en sauce					
	 ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale					
	 PRODUIT LAITIER	Flan caramel					
	 DESSERT	poire					
	 GOÛTER	petits pains au lait/ compote					
Jeudi 12/10/2023	 ENTRÉE	betteraves râpées vinaigrette					
	 PLAT	cuisse de poulet rôtie					
	 ACCOMPAGNEMENT	pommes frites					
	 PRODUIT LAITIER	salade verte					
	 DESSERT	fromage blanc aux fruits					
 Vendredi 13/10/2023 menu végétarien 	 ENTRÉE	céleri remoulade					
	 PLAT	couscous végétarien					
	 ACCOMPAGNEMENT	semoule et céréales					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt à la grecque					
	 DESSERT	raisin					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit de France	Produit HVE / Bio
Lundi 16/10/2023	 ENTRÉE						
	 PLAT	blanquette de volaille					
	 ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf/carottes étuvées					
	 PRODUIT LAITIER	petits calins sur lit de fruit					
	 DESSERT	framboises					
Mardi 17/10/2023	 ENTRÉE						
	 PLAT	cassoulet maison					
	 ACCOMPAGNEMENT	haricots blancs mijotés/julienne de légumes/salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	île flottante(blanc en neige/ crème anglaise)					
	 DESSERT	raisin					
Mercredi 18/10/2023 CLSH	 ENTRÉE						
	 PLAT	paëlla au poulet					
	 ACCOMPAGNEMENT	riz à l'espagnole/haricots verts					
	 PRODUIT LAITIER	crème vanille					
	 DESSERT	figue moelleuse					
	 GOÛTER	briochette artisanale/compote					
Jeudi 19/10/2023	 ENTRÉE						
	 PLAT	bœuf aux carottes mitonnés					
	 ACCOMPAGNEMENT	farfalles al dente					
	 PRODUIT LAITIER	camembert AOP					
	 DESSERT	salade de fruits frais					
Vendredi 20/10/2023	 ENTRÉE						
	 PLAT	choucroute de la mer(2 poissons) beurre blanc					
	 ACCOMPAGNEMENT	choux /pdt charlottes					
	 PRODUIT LAITIER	crème brûlée maison					
	 DESSERT	myrtille					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit de France	Produit HVE / Bio
Lundi 06/11/2023	 ENTRÉE	potage de légumes					
	 PLAT	sauté de volaille en sauce					
	 ACCOMPAGNEMENT	macaroni al dente					
	 PRODUIT LAITIER	danette vanille					
	 DESSERT	kiwi					
 Mardi 07/11/2023 	 ENTRÉE	carottes râpées					
	 PLAT	dalh de lentilles(banane,anans)					
	 ACCOMPAGNEMENT	farfales al dente					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse bio					
	 DESSERT	amande sèche					
Mercredi 08/11/2023 CLSH	 ENTRÉE	taboulé maison					
	 PLAT	dos de cabillaud sauce hollandaise					
	 ACCOMPAGNEMENT	brocolis vapeur					
	 PRODUIT LAITIER	Flan caramel					
	 DESSERT	pommes					
	 GOÛTER	Gaufre petit pain au lait/ compote					
Jeudi 09/11/2023	 ENTRÉE	crème de légumes					
	 PLAT	émincé de tendre de tranche					
	 ACCOMPAGNEMENT	purée pd terre					
	 PRODUIT LAITIER	salade verte					
	 DESSERT	clémentine					
Vendredi 10/11/2023	 ENTRÉE	Rillettes / Cornichons					
	 PLAT	Filet de saumon vapeur					
	 ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre vapeur					
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse bio					
	 DESSERT	poire					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

			Produit régional	Produit labellisé (label rouge, AOP/AOC)	Produit local*	Produit d'origine France	Produit HVE / Bio
Lundi 13/11/2023	 ENTRÉE	céleri remoulade					
	 PLAT	Lasagnes bolognaise					
	 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	petit breton					
	 DESSERT	clémentine					
Mardi 14/11/2023	 ENTRÉE	crème de légumes					
	 PLAT	saucisse au chou					
	 ACCOMPAGNEMENT	pd terre charlotte					
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier aux fruits des bois					
	 DESSERT						
Mercredi 15/11/2023	 ENTRÉE	Pizza maison					
	 PLAT	Emincé de porc en sauce					
	 ACCOMPAGNEMENT	Poêlée méridionale					
	 PRODUIT LAITIER	Flan caramel					
	 DESSERT	Pomme					
	 GOÛTER	pain d'épice/ compote					
 Jeudi 16/11/2023 	 ENTRÉE	Salade coleslaw (carottes / chou blanc)					
	 PLAT	Quiche aux légumes et légumineuses					
	 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte					
	 PRODUIT LAITIER	brie					
	 DESSERT	kiwi					
Vendredi 17/11/2023	 ENTRÉE	potage de légumes					
	 PLAT	Filet de saumon vapeur					
	 ACCOMPAGNEMENT	choux de bruxelles					
	 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc vanillé					
	 DESSERT	châtaigne					

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km

Lundi 20/11/2023	 ENTRÉE	radis/beurre						
	 PLAT	blanquette de dinde						
	 ACCOMPAGNEMENT	pâtes al dente						
	 PRODUIT LAITIER	yaourt fermier sur lit de fruits						
	 DESSERT							
Mardi 21/11/2023	 ENTRÉE	crème de légumes						
	 PLAT	cassoulet maison						
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte						
	 PRODUIT LAITIER	camembert						
	 DESSERT	kiwi						
Mercredi 22/11/2023	 ENTRÉE	carottes râpées vinaigrette						
	 PLAT	brandade de colin						
	 ACCOMPAGNEMENT	salade verte						
	 PRODUIT LAITIER	petit suisse bio						
	 DESSERT	clémentine						
	 GOÛTER	petit cake fruit/ mont blanc						
 Jeudi 23/11/2023 	 ENTRÉE	betteraves crues râpées						
	 PLAT	poêlée de riz aux légumes sautés et haricots rouges						
	 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte						
	 PRODUIT LAITIER	fromage blanc aux fruits bio						
	 DESSERT							
Vendredi 24/11/2023	 ENTRÉE	potage de légumes						
	 PLAT	dos de julienne fleurette						
	 ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre vapeur						
	 PRODUIT LAITIER	Fromage blanc vanillé						
	 DESSERT	poire						

Nos menus sont visés par Mme PINSON CHAZEAU, diététicienne de la restauration scolaire.
Ces menus sont servis sous réserve d'approvisionnement

*local = distance inférieure à 80km