

MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE OCTOBRE 2024



	SEMAINE DU 30/09 AU 04/10	SEMAINE DU 7 AU 11/10	SEMAINE DU GOÛT DU 14 AU 18/10	SEMAINE DU 4 AU 8/11	
Lundi	<p>Céleri rémoulade Omelette BBC ou BIO Epinards BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Terrine BBC Steak haché de veau Haricots verts BIO Yaourt BIO 1 3 7</p>	<p>Salade de fenouil aux pommes acides Gardianne de Taureau Riz camarguais Fromage (bleu du Vercors)</p>	<p>Feuilleté fromage Filet de poisson Haricots plats Fromage BIO 1 4 7</p>	
Mardi	<p>Salade verte BIO Lasagnes de bœuf BBC Compote BIO L 1 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Galette fromagère BIO Petits pois BIO Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	<p>Salade verte BIO Lasagnes de saumon sauvage / Epinards maison Pommes au four caramel</p>	<p>Salade verte BIO Pâtes bolognaise végétale BIO Fruit BIO 1 7 9 10 12</p>	
Mercredi	<p>Salade de maïs BIO Paupiette volaille BBC Brocolis Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12</p>	<p>Taboulé BIO Filet de poisson Carottes Vichy BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12</p>	<p>Poireaux en salade Paëlla au poulet Crème aux œufs maison</p>	<p>Céleri Rémoulade Escalope de veau hachée Céréales et graines BIO Fromage BIO Compote BIO 1 3 7 9 10 12</p>	
Jeudi	<p>Sardinade Blanquette de veau Riz BIO Yaourt BIO 1 4 7 9</p>	<p>Macédoine Saucisses rougail Pâtes BIO Fromage BIO 1 3 7 9 10 12</p>	<p>Duos de carottes Sauté de canard aux olives Purée de pois cassés Faisselle au coulis de fruits rouges</p>	<p>Salade de maïs BIO Sauté de poulet BBC Choux fleur BIO Fruit BIO 1 7 9 10 12</p>	
Vendredi	<p>Chou chinois BIO Filet de poisson Purée de courgettes BIO Fromage BIO 1 4 7 9 10 12</p>	<p>Carottes râpées BIO Filet de poisson Mélange de légumes Yaourt BIO 1 4 7 10 12</p>	<p>Crudité du moment Moules au bleu Frites Fruit</p>	<p>Carottes râpées BIO Filet de poisson Boullgour BIO Fromage BIO 1 4 7 10 12</p>	

MENUS SCOLAIRES SANS VIANDE OCTOBRE 2024



SEMAINE DU
30/09 AU 04/10

SEMAINE DU
7 AU 11/10

SEMAINE DU GOÛT
DU 14 AU 18/10

SEMAINE DU
4 AU 8/11

Lundi

Céleri rémoulade
Omelette BBC ou
BIO
Epinards BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 10 12

Salade de maïs BIO
Omelette BBC ou
BIO
Haricots verts BIO
Yaourt BIO
1 3 7 9 10 12

Salade de fenouil aux
pommes acides
Quenelles
Riz camarguais
Fromage (bleu du
Vercors)

Feuilleté fromage
Filet de poisson
Haricots plats
BIO
Fromage BIO
1 4 7

Mardi

Salade verte BIO
Lasagnes végétale
BIO
Compote BIO L
1 7 9 10 12

Salade verte BIO
Galette fromagère
BIO
Petits pois BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 9 10 12

Salade verte BIO
Lasagnes de
saumon sauvage /
Epinards maison
Pommes au four
caramel

Salade verte BIO
Pâtes bolognaise
végétale BIO
Fruit BIO
1 7 9 10 12

Mercredi

Salade de maïs BIO
Galette Fromagère
BIO
Brocolis
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 10 12

Taboulé BIO
Filet de poisson
Carottes Vichy BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7

Poireaux en salade
Paëlla de petit
épeautre au
poisson
Crème aux œufs
maison

Céleri Rémoulade
Omelette BBC ou BIO
Céréales et graines
BIO
Fromage BIO
Compote BIO
1 3 7 9 10 12

Jeudi

Sardinade
Galette Boulgour
BBC
Riz BIO
Yaourt BIO
1 3 4 7 9

Macédoine
Saucisses
végétales
Pâtes BIO
Fromage BIO
1 3 7 10 12

Duos de carottes
Omelette aux
champignons
Purée de pois cassés
Faisselle au coulis de
fruits rouges

Salade de maïs BIO
Galette seitan BIO
Choux fleur BIO
Fruit BIO
1 7 10 12

Vendredi

Choux chinois BIO
Filet de poisson
Purée de courgettes
BIO
Fromage BIO
1 4 7 9 10 12

Carottes râpées BIO
Filet de poisson
Mélange de légumes
Yaourt BIO
1 4 7 10 12

Crudité du
moment
Moules au bleu
Frites
Fruit

Carottes râpées
BIO
Filet de poisson
Boulgour BIO
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGAlim ,(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfités

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.