



M.

Spécialité du chef

Viande d'origine

Française



SCOLAIRE EGALIM 5C SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	monor	00001	Valcances
Tomates BIO vinaigrette	Salade de blé BIO à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)			Radis rondelles en salade Vinaigrette terroir (huile, moutarde, vinaigre balsamique)
Sauté de veau LR 🥩 sauce basquaise (tomate, poivron)	Chicken wings 🧀			Steak de colin sauce carottes spéculoos
Pommes campagnardes	Courgettes cubes et riz			Brocolis
Fromage fondu Président	Bleu d'Auvergne			Fromage blanc BIO et sucre
Compote de pommes	Fruit de saison BIO			Gaufre au sucre
Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Nouvelles recettes Appelation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée





Semaine du 13 au 17 mai 2024



SCOLAIRE EGALIM 5C SELF

VENDREDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI







LUNDI

Vinaigrette ciboulette

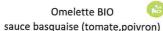
Betteraves en salade Vinaigrette échalote

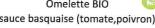






Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic







Hot Dog (Saucisse de francfort LR)



Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons)

Lasagnes au saumon

Pommes rissolées



Haricots beurre saveur soleil (basilic, oignons, ail)

Brie

Fromage frais aux fruits





Yaourt nature BIO et sucre

Flan nappé au caramel

Fruit de saison

Soupe de fraise à la menthe





Gâteau USA (fromage blanc, vanille, cannelle)



Viande racée

Spécialité du chef





Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appelation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée











M.

Spécialité du chef

Viande d'origine

Française

Menu Semaine du 20 au 24 mai 2024



SCOLAIRE EGALIM 5C SELF

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
					LE JOUR DU vege
		Salade de pommes de terre BIO à l'échalote		Salade verte et croûtons Vinaigrette persil	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
		Sauté de bœuf FR sauce Iyonnaise (oignons, ail)			Semoule à la mexicaine BIO
		Petits pois 🕞		Brandade de morue	(tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
		O Cantal		Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature
		Fruit de saison		Fruit de saison BIO	Gélifié chocolat
9	Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
5	Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appelation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine

Française

M.



contrôlée

SCOLAIRE **EGALIM** SC SELE

	Semaine du 27 au 31 mai 2024			5C SELF
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Nege			
Taboulé au boulgour, chou fleur et courgettes	Salade iceberg, radis et maïs Vinaigrette nature		Melon jaune BIO	Carottes râpées Vinaigrette
Poulet rôti 🔗			©	Colin au crumble de pain d'épices
Carottes vichy	Dahl de pois cassés et riz (cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe, brunoise de carottes)		Penne sauce fromagère à la dinde	Ratatouille et blé
Brie	Fraidou		Gouda	Yaourt aromatisé à la banane BIO
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Compote de pommes BIO		Crème dessert au chocolat	Moelleux aux pommes
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	N Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégé
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appelation d'origine	Indication Géographique Protégé





(5)

Menu Du 03 au 07 juin 2024

MERCREDI



SCOLAIRE EGALIM 5C SELF

VENDREDI



Céleri à la méditerranéenne

(mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla

Omelette BIO

Haricots beurre à la tomate

Tomatos	BIO vinaigrette	

LUNDI

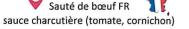




Flageolets

Saint Nectaire

(





豐

Accras de poisson



et citron

MARDI

Salade de tortis

au pesto (basilic)





Compote pomme poire BIO

Fruit de saison **ECORESPONSABLE**

Yaourt aromatisé

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

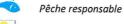


Label Rouge

Produits BIO



Bleu blanc cœur



Régions Ultra Périphériques



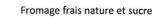
Vinaigrette

JEUDI





Beaufort AOP



Moelleux au chocolat frais



豐

Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée



MA PLANÈTE I

Nouvelles recettes Appelation d'origine contrôlée

Banane RUP







豐







Française

Du 10 au 14 juin 2024



SCOLAIRE **EGALIM 5C SELF**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU (ege)				
Betteraves vinaigrette Vinaigrette échalote	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette basilic		Carottes râpées Vinaigrette	Taboulé
Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)	Escalope de poulet LR au jus 🧀		Rôti de bœuf LR 🧀 et ketchup	Steak haché de cabillaud sauce aurore (tomate, crème)
	Pommes campagnardes		Coquillettes aux petits légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois)	Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)
Edam	Petit moulé nature		Fromage blanc BIO et sauce fraise	© Comté
Fruit de saison	Compote pomme banane BIO		Moelleux myrtille citron	Fruit de saison BIO
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine	Bleu blanc cœur Pêche responsable Régions Ultra Périphériques	Nouvelles recettes Appelation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée



Viande racée

Spécialité du chef



Label Rouge

Viande d'origine

Française





Appelation d'origine

contrôlée

AC

SCOLAIRE EGALIM 5C SELF

Indication Géographique Protégée

		•		
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU (vege)	
Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)	Concombres et maïs BIO vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'anciennne		Macédoine mayonnaise	Melon jaune
Escalope de poulet LR 🧼	Pavé de merlu sauce bourgogne (vinaigre balsamique, moutarde, petits légumes, tomate)		Tortis à la méditérranéenne (tomates, lentilles, courgettes, ail)	Calamars à la romaine
Haricots beurre à l'ail	Riz IGP (Expension of the control of			Carottes à la ciboulette
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert		Fromage frais nature et sucre	Fraidou
Fruit de saison	Gélifié vanille		Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



M.

Spécialité du chef

Viande d'origine

Française



Menu Du 24 au 28 juin 2024



SCOLAIRE EGALIM 5C SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU (vege)			
Tomates vinaigrette Vinaigrette basilic	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette		Carottes râpées BIO Vinaigrette échalote	Taboulé
Colin mariné ail et fines herbes	Dahl de lentilles corail et riz (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)		Jambon de Paris LR 🥩 *Jambon de poulet	Rôti de bœuf LR froid 🥬 et mayonnaise
Ratatouille et blé BIO 🏻 🍪			Purée aux brocolis	Haricots verts à l'ail
Gouda	Yaourt nature BIO et sucre		Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits
Gélifié au chocolat	Compote de pommes		Cake du sportif (cassonnade, noix, raisins et abricots secs)	Fruit de saison BIO
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégé
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appelation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégé





Menu Du 01 au 05 juillet 2024



SCOLAIRE EGALIM 5C SELF

VENDREDI

LUNDI MARDI MERCREDI

JEUDI

RÉGAL





Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Concombres BIO vinaigrette

Vinaigrette persil

Salade iceberg et oignons frits

Pastèque BIO

Cheeseburger

Pavé de merlu sauce bouillabaisse (tomate, soupe de poisson)

Chicken wings LR

Betteraves vinaigrette

Vinaigrette nature

Sauté de bœuf FR sauce dijonnaise (moutarde)

Chou fleur BIO saveur soleil

(basilic, oignons, ail)

Pommes campagnardes

Julienne de légumes (carotte, céléri, poireau) et farfalles



Saint Nectaire

Riz paëlla



APC

Fromage frais nature et sucre

Fraidou



Banane BIO sauce chocolat et Chantilly



Compote pomme pêche

Eclair chocolat

Nouvelles recettes





Appellation d'Origine Protégée

Production locale Viande racée

Spécialité du chef

11

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

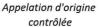


Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Régions Ultra Périphériques





Indication Géographique Protégée



