



Menu

Du 06 au 10 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Vacances

Tomates BIO vinaigrette



Salade de blé BIO à la parisienne
(tomate, maïs, ciboulette)



Sauté de veau LR sauce basquaise (tomate, poivron)

Chicken wings

Pommes campagnardes

Courgettes cubes et riz

Fromage fondu Président



Bleu d'Auvergne



Compote de pommes

Fruit de saison BIO



Radis rondelles en salade
Vinaigrette terroir
(huile, moutarde, vinaigre balsamique)



Steak de colin
sauce carottes spéculoos

Brocolis

Fromage blanc BIO et sucre



Gaufre au sucre

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 13 au 17 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Laitue iceberg et maïs Vinaigrette ciboulette</p>	<p> Betteraves en salade Vinaigrette échalote</p>		<p>Oeuf dur mayonnaise</p>	<p> Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic </p>
<p>Lasagnes au saumon</p>	<p>Omelette BIO sauce basquaise (tomate, poivron)</p>		<p> Hot Dog (Saucisse de francfort LR) </p>	<p> Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons)</p>
	<p>Pommes rissolées</p>		<p>Salade verte BIO </p>	<p>Haricots beurre savour soleil (basilic, oignons, ail)</p>
<p>Brie</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>		<p> "P'tit Louis"</p>	<p> Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p>		<p>Soupe de fraise à la menthe </p>	<p> Gâteau USA (fromage blanc, vanille, cannelle)</p>

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Régions Ultra Périphériques		



Menu

Semaine du 20 au 24 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Végé

	<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote </p>		<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette persil</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
	<p>Sauté de bœuf FR sauce lyonnaise (oignons, ail)</p>			<p>Semoule à la mexicaine BIO (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)</p>
	<p>Petits pois </p>		<p>Brandade de morue</p>	
	<p>Cantal </p>		<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Petit moulé nature</p>
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Gélatifié chocolat</p>



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Menu

Semaine du 27 au 31 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Taboulé au boulgour,
chou fleur et courgettes



Salade iceberg, radis et maïs
Vinaigrette nature

Melon jaune BIO



Carottes râpées
Vinaigrette

Poulet rôti



Dahl de pois cassés et riz
(cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe,
brunoise de carottes)



Penne sauce fromagère à la dinde



Colin au crumble
de pain d'épices

Carottes vichy

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



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée

Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates BIO vinaigrette </p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Salade de tortis au pesto (basilic) </p>		<p>J'AI MA PLANÈTE!</p> <p>Chou fleur en salade Vinaigrette </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla) </p>
<p>Sauté de bœuf FR sauce charcutière (tomate, cornichon) </p>	<p>Accras de poisson et citron </p>		<p>Chili con carne DURABLE </p>	<p>Omelette BIO </p>
<p>Flageolets</p>	<p>Courgettes rondelles et blé BIO </p>		<p>Riz créole IGP </p>	<p>Haricots beurre à la tomate</p>
<p>Saint Nectaire </p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Beaufort AOP </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p>Compote pomme poire BIO </p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>		<p>Banane RUP </p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



Menu

Du 10 au 14 juin 2024



**SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU 


 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



Produits BIO




Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

 Viande racée



Label Rouge

 Pêche responsable



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

 Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Menu

Du 17 au 21 juin 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

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'ancienne



Macédoine mayonnaise

Melon jaune

Escalope de poulet LR
au jus



Pavé de merlu
sauce bourgogne (vinaigre balsamique,
moutarde, petits légumes, tomate)



Tortis à la méditerranéenne
(tomates, lentilles, courgettes, ail)

Calamars
à la romaine

Haricots beurre à l'ail

Riz IGP
et brunoise de légumes
saveur soleil (basilic, oignons, ail)

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



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Régions Ultra Périphériques



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

Gélatifié au chocolat

Compote de pommes

Cake du sportif (cassonade, noix,
raisins et abricots secs)

Fruit de saison BIO

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Régions Ultra Périphériques

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	--------------------------	----------

LE JOUR DU **Vege**

Betteraves vinaigrette Vinaigrette nature	Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne		Salade iceberg et oignons frits Vinaigrette persil	Pastèque BIO
Chicken wings LR	Sauté de bœuf FR sauce dijonnaise (moutarde)		Cheeseburger	Pavé de merlu sauce bouillabaisse (tomate, soupe de poisson)
Riz paëlla (poivron, tomate, petits pois, épice paëlla)	Chou fleur BIO saveur soleil (basilic, oignons, ail)		Pommes campagnardes	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles
Saint Nectaire	Fromage frais nature et sucre			Fraidou
Fruit de saison BIO	Eclair chocolat		Banane BIO sauce chocolat et Chantilly	Compote pomme pêche

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Régions Ultra Périphériques		