



Menu

Du 06 au 10 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Vacances

Tomates BIO vinaigrette



Concombres BIO vinaigrette



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



Salade de coquillettes
au pesto (basilic)



Sauté de veau LR
sauce basquaise (tomate, poivron)



Chicken wings



Pommes campagnardes

Courgettes cubes et riz

Fromage fondu Président

Croc'lait



Bleu d'Auvergne



Saint Nectaire



Compote de pommes



Compote pomme pêche

Fruit de saison BIO



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



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 Tomates vinaigrette Vinaigrette ciboulette</p>	<p> Betteraves en salade Vinaigrette échalote Macédoine mayonnaise</p>	<p>Taboulé Salade de riz à la californienne (ananas, petits pois, tomate)</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise </p>	<p> Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic Céleri rémoulade</p>
<p>Lasagnes au saumon</p>	<p>Omelette BIO sauce basquaise (tomate, poivron)</p>	<p> Rôti de bœuf LR froid et ketchup </p>	<p>Hot Dog (Saucisse de francfort LR) * Francfort de volaille </p>	<p>Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons)</p>
<p>Brie Carré de l'est</p>	<p>Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Gorgonzola Fourme d'Ambert </p>	<p>Salade verte BIO "P'tit Louis" </p>	<p> Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>
<p>Flan nappé au caramel Gélinifé à la vanille</p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE Fruit de saison ECORESPONSABLE</p>	<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO </p>	<p>Soupe de fraise à la menthe </p>	<p> Gâteau USA (fromage blanc, vanille, cannelle) Beignet à la framboise</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 20 au 24 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre BIO à l'échalote

Salade de boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, raisins secs, tomates)

Sauté de bœuf FR sauce lyonnaise (oignons, ail)

Petits pois

Cantal
 Bleu d'Auvergne

Fruit de saison ECORESPONSABLE
Fruit de saison ECORESPONSABLE

Concombres vinaigrette
Tomates vinaigrette
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Emincé de dinde LR sauce forestière (crème, champignon)

Jeunes carottes

Camembert BIO
Tomme BIO

Crêpe moelleuse sucrée
Eclair vanille



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Régions Ultra Périphériques

Salade verte et croûtons
Salade frisée et mimolette
Vinaigrette persil

Brandade de morue

Fromage frais aux fruits
Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée

Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)

Semoule à la mexicaine BIO (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)

Petit moulé nature
Fromage frais au sel de Guérande

Gélifié chocolat
Crème dessert au caramel



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



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 de blé à la catalane (poivrons, tomates)	Salade iceberg, radis et maïs Cœur de scarole et olives vertes Vinaigrette nature	Pizza fromage	Melon jaune BIO Pastèque BIO	Carottes râpées Vinaigrette miel Champignons émincés au fromage blanc
Poulet rôti	 Dahl de pois cassés et riz (cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe, brunoise de carottes)	Rôti de veau LR froid et mayonnaise	 Penne sauce fromagère à la dinde	 Colin au crumble de pain d'épices
Carottes vichy	Mélangé de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)	Ratatouille et blé		
Brie Carré de l'est	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Gouda Edam	Yaourt aromatisé à la banane BIO Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison ECORESPONSABLE Fruit de saison ECORESPONSABLE	Compote de pommes BIO Compote pomme abricot BIO	Banane RUP Fruit de saison	Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Moelleux aux pommes Tarte abricotine fraîche

- 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomates BIO vinaigrette

Salade de courgettes
et radis râpés

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade de tortis
au pesto (basilic)

Salade buffalo
(laitue iceberg, maïs, haricots rouges,
vinaigrette au sirop d'érable)

Pastèque BIO

Melon vert

Chou fleur en salade
Vinaigrette ciboulette

Macédoine mayonnaise

Céleri à la méditerranéenne
(mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)

Salade coleslaw
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Sauté de bœuf FR
sauce charcutière (tomate, cornichon)

Accras de poisson
et citron

Emincé de dinde LR
sauce haricots rouges
(miel, sauce soja, paprika, tomate)

Chili con carne DURABLE

Omelette BIO

Flageolets

Courgettes rondelles et blé BIO

Ecrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive

Riz créole IGP

Haricots beurre à la tomate

Saint Nectaire
 Fourme d'Ambert

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature et sucre

Tomme grise
Tomme noire

Beaufort AOP
Camembert BIO

Fromage frais nature et sucre
Fromage frais aux fruits

Compote pomme poire BIO
Compote pomme fraise
cassis BIO (coupelle)

Fruit de saison
ECORESPONSABLE

Fruit de saison
ECORESPONSABLE

Gélifié vanille
Crème dessert au caramel

Banane
Fruit de saison

Moelleux au chocolat frais
Flan pâtissier

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 Salade de pommes de terre à l'échalote Vinaigrette échalote	Salade iceberg et croûtons Tomate vinaigrette Vinaigrette basilic	Saucisson à l'ail et cornichons Maquereau à la tomate	Carottes râpées Vinaigrette persil Concombres sauce tzatziki (yaourt, menthe)	Taboulé Houmous de pois chiches (épices garam masala, carotte, poivrons)
Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)	Escalope de poulet LR au jus Pommes campagnardes	Limande meunière Riz créole BIO	Rôti de bœuf froid LR et ketchup Coquillettes aux petits légumes (carottes, navets, haricots verts, petits pois)	Steak haché de cabillaud sauce aurore (tomate, crème) Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)
Edam Gouda	Petit moulé nature Croc'lait	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fromage blanc BIO et sauce fraise Fromage blanc BIO nature et sucre	Comté Gorgonzola
Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme banane BIO Compote pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Moelleux myrtille citron Paris Brest	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

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 17 au 21 juin 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)

Taboulé au boulgour

Escalope de poulet LR

Haricots beurre à l'ail

Yaourt aromatisé BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit de saison

Fruit de saison

Concombres et maïs BIO vinaigrette

Tomates BIO vinaigrette

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

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

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

Camembert

Bûchette mi-chèvre

Gélatifié vanille

Crème dessert au caramel

Céleri râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)

Carottes râpées Vinaigrette nature

Sauté de bœuf LR sauce curry

Semoule BIO

Cantal Bleu d'Auvergne

Compote pomme abricot

Compote pomme fraise

Macédoine mayonnaise

Terrine de légumes

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

Fromage frais nature et sucre

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Melon jaune

Pastèque

Calamars à la romaine

Carottes à la ciboulette

Fraidou

Fromage frais au sel de Guérande

Beignet aux pommes

Beignet à la framboise

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Tomates vinaigrette Vinaigrette basilic</p> <p>Radis beurre</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Beignets de chou-fleur</p>	<p> Carottes râpées BIO </p> <p>Vinaigrette échalote</p> <p>Concombres BIO au fromage blanc et ciboulette </p>	<p>Taboulé</p> <p> Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)</p>
<p> Colin mariné et fines herbes</p>	<p>Dahl de lentilles corail et riz (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)</p>	<p>Escalope de dinde LR </p> <p>sauce aux olives</p>	<p>Jambon de Paris LR </p> <p>* Jambon de poulet</p>	<p> Rôti de bœuf LR froid </p> <p>et mayonnaise</p>
<p>Ratatouille et blé BIO </p>		<p>Petits pois carottes BIO </p>	<p>Purée aux brocolis</p>	<p>Haricots verts à l'ail</p>
<p>Gouda</p> <p>Edam</p>	<p> Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p>	<p>Mimolette</p> <p>Bleu</p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p>Gélatifié au chocolat</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p> Compote de pommes</p> <p> Compote pomme banane</p>	<p>Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p>	<p> Cake du sportif (cassonade, noix, raisins et abricots secs)</p> <p>Clafoutis aux griottes</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

LE RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

Betteraves vinaigrette
Salade de haricots verts
Vinaigrette nature

Concombres BIO vinaigrette
Tomate et maïs
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Houmous aux pois chiches
(épices garam masala, carotte, poivrons)
 Houmous aux haricots rouges
et lentilles corail (miel, paprika)

Salade iceberg
et oignons frits
Vinaigrette persil

Pastèque BIO
Melon vert

Chicken wings LR

Sauté de bœuf FR
sauce dijonnaise (moutarde)

Bouchées de blé

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)

Gratin crécy
(carottes, pommes de terre, crème, fromage
râpé)

Pommes campagnardes

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

Saint Nectaire
 Fourme d'Ambert

Fromage frais nature et sucre
Fromage frais aux fruits

Yaourt aromatisé
à la banane BIO
 Yaourt nature BIO et sucre

Fraidou
Petit moulé nature

Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO

Eclair chocolat
Eclair vanille

Fruit de saison
Fruit de saison

Banane BIO
sauce chocolat
et Chantilly

Compote pomme pêche
 Compote de 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