



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)	Limande meunière et citron			
Pommes campagnardes	Courgettes cubes et riz			
Fromage fondu Président	Bleu d'Auvergne			
Compote de pommes	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

Tomates vinaigrette Vinaigrette ciboulette	Betteraves en salade Vinaigrette échalote	Taboulé	Ouf dur mayonnaise 	Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic
Lasagnes au saumon	Omelette BIO sauce basquaise (tomate, poivron)	Rôti de bœuf LR froid et ketchup	Hot Dog (Saucisse de francfort LR) * Francfort de volaille	Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons)
	Pommes rissolées	Chou fleur sauce mornay (béchamel, fromage)	Salade verte BIO	Haricots beurre saveur soleil (basilic, oignons, ail)
Brie	Fromage frais aux fruits	Gorgonzola	"P'tit Louis"	Yaourt aromatisé BIO à la vanille et sucre
Flan nappé au caramel	Fruit de saison ECORESPONSABLE	Fruit de saison BIO	Soupe de fraise à la menthe	Gâteau USA (fromage blanc, vanille, cannelle)

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

	<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote </p>	<p>Concombres vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne</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>Emincé de dinde LR sauce forestière (crème, champignon)</p>		<p>Semoule à la mexicaine BIO (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika) </p>
	<p>Petits pois </p>	<p>Jeunes carottes</p>	<p>Brandade de morue</p>	
	<p>Cantal </p>	<p>Camembert BIO </p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Petit moulé nature</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Gélifié chocolat</p>

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



Menu

Semaine du 27 au 31 mai 2024



SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Taboulé au boulgour,
chou fleur et courgettes



Salade iceberg, radis et maïs
Vinaigrette nature

Pizza fromage

Melon jaune BIO



Carottes râpées
Vinaigrette miel

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

Mélange de légumes
et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et
oranges, haricots plats)

Ratatouille et blé

Brie

Fraidou



Yaourt nature BIO
et sucre

Gouda

Yaourt aromatisé
à la banane BIO

Fruit de saison
ECORESPONSABLE



Compote de pommes BIO

Banane RUP

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

Tomates BIO vinaigrette
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade de tortis
au pesto (basilic)

Pastèque BIO



Chou fleur en salade
Vinaigrette ciboulette



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

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

Yaourt aromatisé

Tomme grise

Beaufort AOP

Fromage frais aux fruits

Compote pomme poire BIO

Fruit de saison
ECORESPONSABLE

Gélifié vanille

Banane RUP

Moelleux au chocolat frais

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

Saucisson à l'ail
Maquereau à la tomate

Carottes râpées
Vinaigrette persil

Taboulé

Boulgour façon couscous BIO
(légumes couscous, raisins,
pois chiches, raz-el-hanout)

Escalope de poulet LR au jus

Limande
meunière

Rôti de bœuf froid LR
et ketchup

Steak haché de cabillaud
sauce aurore (tomate, crème)

Pommes campagnardes

Riz créole BIO

Coquillettes aux petits légumes
(carottes, navets, haricots verts, petits pois)

Petits pois saveur jardin
(tomate, ciboulette, échalote)

Edam

Petit moulé nature

Yaourt nature et sucre

Fromage blanc BIO
et sauce fraise

Comté

Fruit de saison

Compote pomme banane BIO

Fruit de saison BIO

Moelleux myrtille citron

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	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)	Concombres et maïs BIO vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Céleri râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)	Macédoine mayonnaise	Melon jaune
Escalope de poulet LR au jus	Pavé de merlu sauce bourgogne (vinaigre balsamique, moutarde, petits légumes, tomate)	Sauté de bœuf LR sauce curry	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)	Semoule BIO	Carottes à la ciboulette	Carottes à la ciboulette
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert	Cantal	Fromage frais nature et sucre	Fraidou
Fruit de saison	Gélifié vanille	Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes

- 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 24 au 28 juin 2024



**SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF**

LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI




VENDREDI



LE JOUR DU 



Tomates vinaigrette Vinaigrette basilic	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette	Beignets de chou-fleur	 Carottes râpées BIO  Vinaigrette échalote	Taboulé
 Colin mariné et fines herbes	Dahl de lentilles corail et riz (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)	Escalope de dinde LR  sauce aux olives	Jambon de Paris LR  * Jambon de poulet	 Rôti de bœuf LR froid  et mayonnaise
Ratatouille et blé BIO 		Petits pois carottes BIO 	Purée aux brocolis	Haricots verts à l'ail
Gouda	 Yaourt nature BIO et sucre 	Mimolette	Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits
Gélatifié au chocolat	 Compote de pommes	Fruit de saison	 Cake du sportif (cassonade, noix, raisins et abricots secs)	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 01 au 05 juillet 2024

SCOLAIRE
EGALIM
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

LE RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF

Betteraves vinaigrette
Vinaigrette nature

Concombres BIO vinaigrette
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Houmous aux pois chiches
(épices garam masala, carotte, poivrons)

Salade iceberg
et oignons frits
Vinaigrette persil

Pastèque BIO

Cubes de colin sauce paëlla

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

Fromage frais nature et sucre

Yaourt aromatisé
à la banane BIO

Fraidou

Fruit de saison BIO

Eclair chocolat

Fruit de saison

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