

Traçabilité des viandes

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Lundi 01/09/2026	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 04/09/2026	Hachi bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
lundi 07/09/2026	Fricassée de poulet Label rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 08/09/2026	Sauté de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 14/09/2026	Galopin de veau	veau	Pays naissance	EU	
			Pays d'élevage	EU	
			Pays d'abattage	EU	
Vendredi 18/09/2026	Saucisse galette	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 24/09/2026	Sauté de poulet	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 25/09/2026	Saucisse	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 28/09/2026	Aiguillette de poulet panée cornflaxes	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 01/10/2026	Saucisse Rougail	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 08/10/2026	Sauté de Bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
sous réserve du bon approvisionnement auquel cas une mise à jour sera effectuée					

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

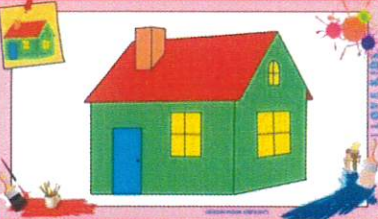


Qu'est ce qu'on mange?



31/08/2026
au
04/09/2026

FR
35.239.007

	Lundi 31/8	Mardi 1/9	Mercredi	Jeudi 3/9	vendredi 4/9
Entrée		Betteraves vinaigrette  		Jambon blanc ,beurre 	Concombre Bio vinaigrette 
Plat principal		Sauté de porc BBC  Sans porc: sauté poulet Sans Viande: Poisson		Cœur de merlu MSC 	Hachi de bœuf Bio  Sans Viande: Hachi végétal
Garniture		Purée de légumes à la patate douce 		Brunoise de légumes et semoule Bio  	Parmentier 
Fromage		Fromage Bio 		Fromage	
Dessert		Fruit de saison		Fruit de saison	Glace ou pâtisserie

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

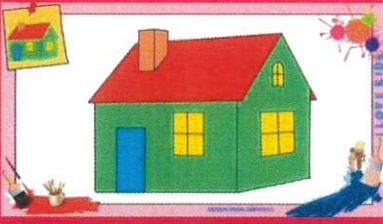


Qu'est ce qu'on mange?



07/09/2026
au
11/09/2026

FR
35.239.007

	Lundi 7/9	Mardi 8/9	Mercredi	Jeudi 10/9	vendredi 11/9
Entrée	Salade de coquillettes au surimi 	Tomate mozzarella 		Maïs ,jambon , emmental  	Œufs mayonnaise 
Plat principal	Fricassée de poulet label rouge    Sans Viande : Rondo fromage	Sauté de veau   Sans Viande: boulettes végétal		Dos de lieu MSC  Blé Bio  	Lasagnes végétales  Salade verte  Fromage AOP 
Garniture	Carottes Bio au jus  	Pâtes farfalles 			
Fromage	Fromage Bio 				
Dessert	Fruit de saison	Pâtisserie		Crème dessert vanille Bio 	Fruit de saison

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

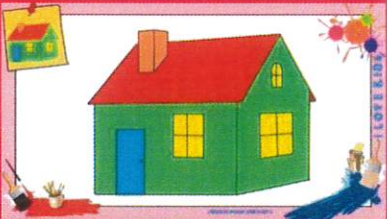


Qu'est ce qu'on mange ?



14/09/2026
au
18/09/2026

FR
35.239.007

	Lundi 14/9	Mardi 15/9	Mercredi	Jeudi 17/9	vendredi 18/9
Entrée	Salade de pommes de terre et thon 	Carottes Bio Râpées  		Salade de pommes et surimi 	Melon 
Pât principal	Galopin de veau Sans Viande poisson meunière	Cordon végétal		Poisson frais  	Galette  
Garniture	Haricots verts Bio	Flageolets		Riz	Saucisse Sans porc : merguez Sans Viande : chipo végétal
Fromage		Fromage			
Dessert	Petits filous	Fruit de saison		Novly chocolat	Compote de pommes Bio 

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

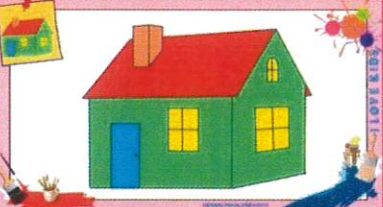


Qu'est ce qu'on mange?



21/09/2026
au
25/09/2026

FR
35.239.007

	Lundi 21/9	Mardi 22/9	Mercredi	Jeudi 24/9	vendredi 25/9
Entrée	Taboulé 	Betteraves lanière		Tomate vinaigrette 	Carottes râpées 
Plat principal	Poisson pané plein filet MSC 	Boulettes végétales sauce tomate 		Sauté de poulet   Sans Viande: Nuggets de blé	Saucisse  Sans porc: Merguez Sans Viande: Chipo végétale
Garniture	Ratatouille	Pâte fusillis		Lentilles Bio aux carottes  	Purée de pommes de terre 
Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Crème vanille Bio 	Fruit de saison		Pâtisserie 	Liégeois chocolat Bio 

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



28/09/2026
au
02/10/2026

FR
35.239.007

	Lundi 28/9	Mardi 29/9	Mercredi	Jeudi 1/10	vendredi 2/10
Entrée	Sardine à l'huile	Friand au fromage		Melon	Tomate vinaigrette
Plat principal	Aiguillette de poulet cornflakes Sans Viande : Nuggets de blé	Tortellonis ricotta		Rougail saucisse Sans porc:rougail volaille Sans Viande:rougail végétale	Saumon frais ASC
Garniture	Purée de légumes	Sauce crémeuse aux légumes		Riz	Gratin de p de terre et courgettes
Fromage	Vache qui rit				Fromage
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé caramel Bio		Yaourt Bio d'Anasoiz	Fruit de saison Bio

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



Qu'est ce qu'on mange?



05/10/2026
au
09/10/2026

FR
35.239.007

	Lundi 5/10	Mardi 6/10	Mercredi	Jeudi 8/10	vendredi 9/10
Entrée	Salade de perles au surimi 	Macédoine de légumes		Carottes râpées 	Salade verte , emmental et maïs 
Plat principal	Cordon bleu  Sans Viande: Rondo fromage	Pavé de poisson MSC bordelaise 		Sauté de bœuf Bio   Sans Viande: Boulette végétal 	Hamburger végétal 
Garniture	Petits pois carottes	Boulgour pilaf Bio  		Duo d'haricots	Chips
Fromage		Fromage			
Dessert	Yaourt vanille Bio 	Fruit de saison		Riz au lait Bio  	Compote de fruits

A noter: Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits.

Toute la viande bovine servie est d'origine française.