

Traçabilité des viandes

Traçabilité des viandes					
Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Lundi 02/11/2026	Cordon bleu	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 06/11/2026	Blanquette de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
lundi 09/11/2026	Mijoté de poulet Label rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 10/11/2026	Galopin de veau	veau	Pays naissance	EU	
			Pays d'élevage	EU	
			Pays d'abattage	EU	
Lundi 16/11/2026	Saucisse	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 19/11/2026	Blanc de poulet	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 24/11/2026	Cuisse de poule confite	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 26/11/2026	Hachi de Bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 01/12/2026	Langue ou paleron de bœuf	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 03/12/2026	Saucisse Rougail	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 08/12/2026	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 08/10/2026	Bœuf bourguignon 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



12/10/2026
au
16/10/2026

FR
35.239.007

	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 15/10	Jeudi 15/10	vendredi 16/10
Entrée	Carottes râpées	Salade aux noodles		Betteraves Bio vinaigrette	Cervelas
Plat principal	Croziflette	Sauté de porc au caramel		Couscous merguez poulet	Brandade
Garniture	Végétale	Sans Viande: Poisson		Sans Viande: Chipote végétale	de poisson
Fromage		Purée de légumes à la patate douce		Semoule et légumes	
Dessert	Fromage blanc fruité	Fromage Bio		Fromage	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?



02/11/2026
ou
06/11/2026

FR
35.239.007

	Lundi 2/11	Mardi 3/11	Mercredi	Jeudi 5/11	vendredi 6/11
Entrée	Taboulé 	Betteraves Bio 		Pâté de foie Bio 	Potage de légumes 
Plat principal	Cordon bleu 	Boulettes végétales sauce tomate 		Pavé de poisson Bordelaise MSC 	Blanquette de veau 
Garniture	Sans Viande : Rondo fromage Petits pois , carottes	Pâtes fusilis		Purée de légumes 	Riz 
Fromage				Fromage	
Dessert	Crème chocolat Bio 	Fruit de saison Bio 		Fruit de saison	Yaourt vanille 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



09/11/2026
au
13/11/2026

FR
35.239.007

	Lundi 9/11	Mardi 10/11	Mercredi 11/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Entrée	Salade de riz aux maquereaux 	Céleri rémoulade au surimi 		Macédoine de légumes 	Maïs et blé Bio  
Plat principal	Mijoté de poulet label rouge  	Galopin de veau à l'emmental Sans Viande : Steak végétal		Cœur de merlu MSC 	Lasagnes Végétale 
Garniture	Sans Viande : Nuggets de blé Carottes Bio au jus  	Gratin de pommes de terre 		Légumes et semoule Bio  	Salade verte
Fromage	Fromage Bio 			Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Compote de pommes Bio 		Fruit de saison	Yaoourt Bio d'Anasoiz  

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

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

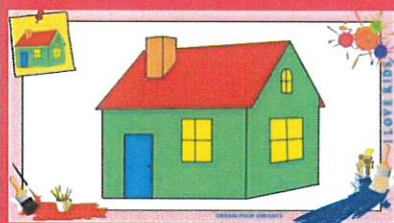


Qu'est ce qu'on mange?



16/11/2026
ou
20/11/2026

FR
35.239.007

	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi	Jeudi 19/11	vendredi 20/11
Entrée	Betteraves Bio vinaigrette  	Friand au fromage		Salade de perles au surimi   	Jambon blanc, beurre 
Plat principal	Saucisse de Toulouse  Sans porc: merguez	Tortellonis ricotta		Blanc de poulet BBC 	Dos de saumon frais 
Garniture	Lentilles Bio et carottes cuisinées  	Sauce crémeuse aux légumes 		Sans Viande : "steak" végétal	Riz pilaf 
Fromage	Fromage			Haricots verts Bio 	Fromage
Dessert	Fruit de saison Bio 	Crème vanille Bio 		Pâtisserie	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?



23/11/2026
ou
27/11/2026

FR
35.239.007

	Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi	Jeudi 26/11	vendredi 27/11
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz au saumon		Céleri rémoulade	Pâté de foie Bio
Plat principal	Cordon végétal	Cuisse de poule confites		Hachi de bœuf Bio parmentier	Cœur de merlu MSC
Garniture	Flageolets	Sans Viande : Nuggets de blé		Sans Viande : Hachi végétal	Gratin aux choux fleurs
Fromage		Purée de légumes		Salade verte	
Dessert	Fromage blanc fruité fermier	Fromage		Compote de pommes Bio	Liégeois chocolat 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?



30/11/2026
au
04/12/2026

FR
35.239.007

	Lundi 30/11	Mardi 1/12	Mercredi	Jeudi 3/12	vendredi 4/12
Entrée	Salade de perles au surimi	Velouté de légumes Bio		Carottes râpée	Salade verte, maïs et emmental
Plat principal	Poisson pané plein filet MSC	Langue (ou paleron) de bœuf		Rougail saucisses	Hamburger végétal
Garniture	Légumes ratatouille	Sans Viande : Boulettes Végé		Sans porc: Rougail volaille	Chips
Fromage		Pâtes farfalles		Riz	
Dessert	Fromage blanc	Fromage Bio		Yaourt 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?



07/12/2026
ou
11/12/2026

FR
35.239.007

	Lundi 7/12	Mardi 8/12	Mercredi	Jeudi 10/12	vendredi 11/12
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Céleri râpé 		Velouté de citrouille 	Saucisson à l'ail 
Plat principal	Croustillants de blé	Sauté de porc BBC    Sans porc: Galopin veau Sans Viande: poisson		Bœuf bourguignon Bio   	Dos de poisson frais MSC  
Garniture	Haricots blancs tomate	Purée de légumes à la patate douce 		Haricots verts 	Boulgour Bio pilaf  
Fromage		Fromage Bio 			Fromage
Dessert	Yaourt brassé aux fruits	Fruit de saison		Pâtisserie	Fruit de saison

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

Toute la viande bovine servie est d'origine française.