

Traçabilité des viandes

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Mardi 22/04/2025	Aiguillette de poulet cornflaxes	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 24/04/2025	Saucisse	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 28/04/2025	Nuggets de poulet	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 29/04/2025	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 05/05/2025	Cordon bleu	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 06/05/2025	Sauté de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 15/05/2025	Découpe de Poulet de Chez Clouet	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 16/05/2025	Crêpinette de porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 19/05/2025	Fricassée de poulet Label Rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 22/05/2025	Sauté de Bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 27/05/2025	Cordon bleu	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
sous réserve du bon approvisionnement auquel cas une mise à jour sera effectuée					

Traçabilité des viandes

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Lundi 02/06/2025	Aiguillette de poulet cornflaxes	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 06/06/2025	Saucisse	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 16/06/2025	Fricassée de poulet Label Rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 17/06/2025	Sauté de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 26/06/2025	Découpe de Poulet de Chez Clouet	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 27/07/2025	Crépinette de porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 30/06/2025	Cordon bleu	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 03/07/2025	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?



21/04/2025
au
25/04/2025

FR
35.239.007

	Lundi 21/4	Mardi 22/4	Mercredi	Jeudi 24/4	vendredi 25/4
Entrée		Betteraves lanières		Carottes râpées Bio	Pâté de foie Bio
Plat principal		Aiguillettes de poulet cornflaxes VOLAILLE FRANÇAISE		Galette Plat Fait Maison	Cœur de merlu MSC Plat Fait Maison
Garniture		Sans Viande: Rondo fromage Purée de légumes Plat Fait Maison		Sans porc: merguez Sans Viande: Chipo végétale Saucisse Plat Fait Maison	Gratin de pommes de terre et courgettes Plat Fait Maison
Fromage					Fromage
Dessert		Flan nappé caramel Bio CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE		Yaourt Bio D'Anasoiz CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE Le Porce de l'Ansoiz	Fruit de saison Bio CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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?



28/04/2025

au

02/05/2025

FR
35.239.007

	Lundi	28/4	Mardi	29/4	Mercredi	Jeudi	1/5	vendredi	2/5	
Entrée	Betteraves Bio et pommes vinaigrette	 	Céleri rémoulade						Jambon blanc, beurre	
Plat principal	Nuggets de poulet		Sauté de porc BBC	  					Poisson pané plein filet MSC	
	Sans Viande: Nuggets de blé		Sans porc: Paupiette veau Sans Viande: Steak végétale							
Garniture	Haricots blancs tomate		Purée de légumes à la patate douce						Ratatouille	
Fromage			Fromage Bio						Fromage	
Dessert	Fromage blanc fermier		Fruit de saison						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?



05/05/2025
au
09/05/2025

	Lundi	5/5	Mardi	6/5	Mercredi	Jeudi	8/5	vendredi	9/5	
Entrée	Salade de coquillettes au surimi		Tomate mozzarella						Salade maïs , emmental et jambon	
Plat principal	Cordon bleu		Sauté de veau	 					Pavé de poisson bordelaise	
Garniture	Petits pois carottes		Pâtes farfalles						Blé Bio	
Fromage	Fromage Bio									
Dessert	Fruit de saison		Yaourt brassé fruit Bio						Crème 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?

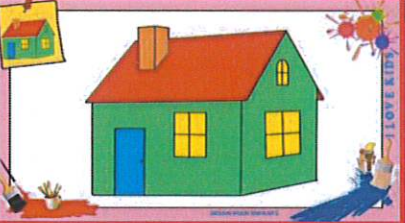


12/05/2025

au

16/05/2025

FR
35.239.007

	Lundi 12/5	Mardi 13/5	Mercredi	Jeudi 15/5	vendredi 16/5
Entrée	Taboulé 	Betteraves lanière		Tomate Bio vinaigrette 	Céleri râpé au surimi 
Plat principal	Poisson pané plein filet MSC 	Boulettes végétale sauce tomate		Découpe de poulet de chez Clouet  	Crêpinette de porc 
Garniture	Ratatouille	Pâtes fusilis 		Sans Viande: Poisson	Sans porc: merguez Sans Viande: Chipo végétale
Fromage	Fromage			Gratin dauphinois 	Lentilles Bio aux carottes 
Dessert	Fruit de saison Bio 	Crème vanille Bio 		Liégeois chocolat Bio 	Pâtisserie 

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

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

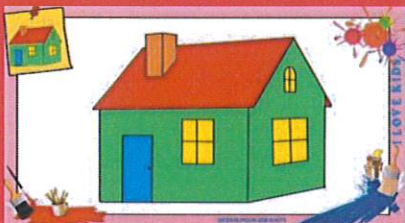


Qu'est ce qu'on mange?



19/05/2025
au
23/05/2025

FR
35.239.007

	Lundi 19/5	Mardi 20/5	Mercredi	Jeudi 22/5	vendredi 23/5
Entrée	Salade de perles au surimi  	Macédoine de légumes mayonnaise		Melon  	Salade verte, emmental et maïs 
Plat principal	Fricassée de poulet Label Rouge  Sans Viande: Nuggets de blé	Pavé de poisson bordelaise MSC 		Sauté de bœuf Bio  Sans Viande: boulettes végétal	Hamburger végétal 
Garniture	Carottes Bio au jus  	Boulgour Bio pilaf  		Duo d'haricots	Chips
Fromage		Fromage			
Dessert	Yaourt Bio d'Ana Soiz  	Fruit de saison		Semoule au lait 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



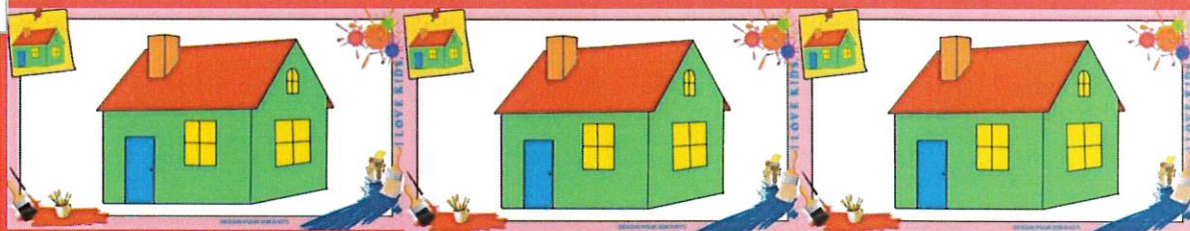
Qu'est ce qu'on mange?



26/05/2025
au
30/05/2025

FR
35.239.007

	Lundi 26/5	Mardi 27/5	Mercredi 29/5	Jeudi 29/5	vendredi 30/5
Entrée	Salade de pommes de terre et thon 	Carottes Bio râpées 			
Plat principal	Galopin de veau à l'emmental Sans Viande : Steak végété	Cordon bleu  Sans Viande: Rondo fromage			
Garniture	Haricots verts Bio 	Flageolets			
Fromage					
Dessert	Petits filous	Glace			



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?



02/06/2025
au
06/06/2025

FR
35.239.007

	Lundi 2/6	Mardi 3/6	Mercredi	Jeudi 5/6	vendredi 6/6
Entrée	Betteraves lanières	Friand fromage		Carottes Bio râpées	Melon et pastèque
Plat principal	Aiguillettes de poulet cornflaxes Sans Viande: Nuggets de blé	Pâtes		Cœur de merlu MSC	Galette
Garniture	Blésotto Bio	Bolognaise végétale		Gratin de pommes de terre et courgettes	Saucisse
Fromage		(emmental rapé en accompagnement)		Fromage	Sans porc: merguez Sans Viande: Végé
Dessert	Flan nappé caramel Bio	Fruit de saison		Fruit de saison	Yaourt Bio d'Anasoiz

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

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi 9/6	Mardi 10/6	Mercredi	Jeudi 12/6	vendredi 13/6
Entrée		Betteraves Bio		Jambon blanc, beurre	Tomate mozzarella
Plat principal		Nuggets de blé		Poisson pané Plein filet MSC	Pâtes
Garniture		Haricots blancs tomate		Ratatouille	Façon carbonara
Fromage				Fromage	Sans Viande: Carbo végétal Sans porc : Carbo dinde
Dessert		Fromage blanc fermier		Fruit de saison	Panna cotta

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?



16/06/2025
ou
20/06/2025

FR
35.239.007

	Lundi 16/6	Mardi 17/6	Mercredi	Jeudi 19/6	vendredi 20/6
Entrée	Salade de coquillettes au surimi	Tomate mozzarella		Oeufs mayonnaise	Salade maïs, emmental et jambon
Plat principal	Fricassée de poulet Label Rouge	Sauté de veau		Lasagnes végétale	Dos de saumon frais ASC
Garniture	Carottes Bio au jus	Pâtes farfalles		Salade verte	Blé Bio
Fromage	Fromage Bio			Fromage	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt brassé fruit Bio		Fruit de saison	Crème 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?



23/06/2025
ou
27/06/2025

FR
35.239.007

	Lundi 23/6	Mardi 24/6	Mercredi	Jeudi 26/6	vendredi 27/6
Entrée	Taboulé	Betteraves lanière		Tomate Bio vinaigrette	Céleri râpé au surimi
Plat principal	Poisson pané plein filet MSC	Boulettes végétale sauce tomate		Découpe de poulet de chez Clouet	Crêpinette de porc
Garniture	Ratatouille	Pâtes fusilis		Sans Viande: Poisson	Sans porc: merguez Sans Viande: Chipo végétale
Fromage	Fromage			Gratin dauphinois	Lentilles Bio aux carottes
Dessert	Fruit de saison Bio	Crème vanille Bio		Liégeois chocolat Bio	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?



30/06/2025
ou
04/07/2025

FR
35.239.007

	Lundi 30/6	Mardi 1/7	Mercredi	Jeudi 3/7	vendredi 4/7
Entrée	Salade de perles au surimi  	Macédoine de légumes mayonnaise		Melon  	Salade verte, emmental et maïs 
Plat principal	Cordon bleu  Sans Viande: Rondo fromage	Pavé de poisson bordelaise MSC 		Sauté de bœuf Bio  Sans Viande: boulettes végétal	Hamburger végétal 
Garniture	Petits pois carottes  	Boulgour Bio pilaf  		Duo d'haricots	Chips
Fromage		Fromage			
Dessert	Yaourt Bio d'Ana Soiz  	Fruit de saison		Semoule au lait Bio  	Compote de pommes Bio  

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

Toute la viande bovine servie est d'origine française.