

Traçabilité des viandes

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Mardi 02/09/2025	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 05/09/2025	Hachi bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 08/09/2025	Fricassée de poulet Label rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 09/09/2025	Sauté de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 19/09/2025	Crêpinette de porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 22/09/2025	Galopin de veau	Veau	Pays naissance	EU	
			Pays d'élevage	EU	
			Pays d'abattage	EU	
Jeudi 25/09/2025	Saucisse (galette)	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 29/09/2025	Cordon bleu	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 02/10/2025	Sauté de bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 06/10/2025	Aiguillettes de poulet Cornflaxes	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 10/10/2025	Rougail saucisses	Porc	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?



01/09/2025
au
05/09/2025

FR
35.239.007

	Lundi	1/9	Mardi	2/9	Mercredi	Jeudi	4/9	vendredi	5/9
<i>Entrée</i>	Betteraves Bio	 	Céleri rémoulade			Jambon blanc , beurre		Concombre Bio vinaigrette	 
<i>Plat principal</i>	Croustillant de blé		  Sauté de porc BBC			Pavé de poisson bordelaise		Hachi de bœuf Bio	 
<i>Garniture</i>	Haricots blancs tomate		Sans porc: Paupiette veau Sans Viande: Steak végétale			Brunoise de légumes et semoule Bio		Sans Viande: Hachi végétale	
<i>Fromage</i>			Purée de légumes à la patate douce			Fromage		Parmentier	
<i>Dessert</i>	Fromage blanc fruité		Fromage Bio			Fruit de saison		Salade verte	
			Fruit de saison			Fruit de saison		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

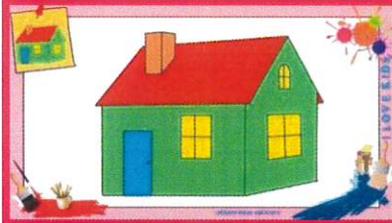


Qu'est ce qu'on mange?



08/09/2025
au
12/09/2025

FR
35.239.007

	Lundi 8/9	Mardi 9/9	Mercredi	Jeudi 11/9	vendredi 12/9
Entrée	Salade de coquillettes au surimi 	Tomate mozzarella 		Œufs 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 IGP/AOP	
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



Jeudi on mange grecque



15/09/2025
au
19/09/2025

FR
35.239.007

	Lundi 15/9	Mardi 16/9	Mercredi	Jeudi 18/9	vendredi 19/9
<i>Entrée</i>	Taboulé	Betteraves lanière		Salade grecque	Céleri râpé au surimi
<i>Plat principal</i>	Poisson pané plein filet MSC	Boulettes végétale sauce tomate		Kebab de volaille	Crêpinette de porc
<i>Garniture</i>	Ratatouille	Pâtes fusilis		Sans Viande: Kebab végétal	Sans porc: merguez Sans Viande: Chipo végétale
<i>Fromage</i>	Fromage			Chips	Lentilles Bio aux carottes
<i>Dessert</i>	Fruit de saison Bio	Crème vanille Bio		Glace bâtonnet	Fromage
	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?



22/09/2025
au
26/09/2025

FR
35.239.007

	Lundi 22/9	Mardi 23/9	Mercredi	Jeudi 25/9	vendredi 26/9
Entrée	Salade de pommes de terre et thon 	Carottes Bio râpées 		Salade pommes et surimi 	Pâté de foie bio cornichon
Plat principal	Galopin de veau à l'emmental Sans Viande : Steak végété	Rondo fromage		Galette	Cœur de merlu
Garniture	Haricots verts Bio 	Flageolets		Saucisse 	Riz pilaf
Fromage				Sans porc: merguez Sans Viande: Chipo végétale	
Dessert	Petits filous	Pâtisserie		Fromage	Novly chocolat
				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?



29/09/2025
au
03/10/2025

FR
35.239.007

	Lundi 29/9	Mardi 30/9	Mercredi	Jeudi 2/10	vendredi 3/10
Entrée	Salade de perles au surimi 	Macédoine de légumes mayonnaise		Carottes râpées	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	Boullgur Bio pilaf  		Haricots verts	Chips
Fromage		Fromage			
Dessert	Yaourt Bio d'Ana Soiz  	Fruit de saison		Riz au lait Bio  	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?



06/10/2025
ou
10/10/2025

FR
35.239.007

	Lundi 6/10	Mardi 7/10	Mercredi	Jeudi 9/10	vendredi 10/10
Entrée	Sardine à l'huile	Friand fromage		Saucisson à l'ail	Carottes Bio râpées
Plat principal	Aiguillettes de poulet cornflaxes Sans Viande: Nuggets de blé	Pâtes		Cœur de merlu MSC	Rougail saucisse Sans porc: Rougail volaille Sans Viande: Rougail Végé
Garniture	Purée de légumes	Bolognaise végétale		Gratin de pommes de terre et courgettes	Riz
Fromage	Vache qui rit	(emmental rapé en accompagnement)		Fromage Bio	
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé caramel Bio		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.