

Traçabilité des viandes

En prenant en compte L'article L 412-9 du 07 mars 2024

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Jeudi 05/09/2024	Découpe poulet de chez clouet	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 06/09/2024	Crêpinette de porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 09/09/2024	Cordon bleu dinde	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 12/09/2024	Sauté de bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 17/09/2024	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 20/09/2024	Hachi de bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 23/09/2024	Galopin de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 27/09/2024	Saucisse galette	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
lundi 30/09/2024	Fricassée de poulet Label rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 01/10/2024	Sauté de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 07/10/2024	Aiguillette de poulet cornflaxes	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeud 10/10/2024	Saucisse Rougail	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					

Traçabilité des viandes

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Jeudi 17/10/2024	Blanc de poulet	volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 18/10/2024	Joue de porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
lundi 04/11/2024	Cordon bleu	volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 08/11/2024	Croque monsieur (jambon)	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 12/11/2024	Aiguillette de poulet panées	volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 14/11/2024	Lasagnes de Bœuf	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 18/11/2024	Saucisse de Toulouse	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 21/11/2024	Découpe de poulet de chez Clouet	volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 26/11/2024	Cuisse de poule confite	volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 28/11/2024	Hachi de bœuf Bio	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 03/12/2024	Langue ou paleron de Boeuf	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 05/12/2024	Crépinette de porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 10/12/2024	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 12/12/2024	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



Qu'est ce qu'on mange?



30/09/2024
au
04/10/2024

FR
35.239.007

	Lundi 30/9	Mardi 1/10	Mercredi	Jeudi 3/10	vendredi 4/10
Entrée	Salade de coquillettes au surimi	Tomate mozzarella		Salade verte, maïs, emmental	Oeufs mayonnaise
Plat principal	Fricassée de poulet label rouge	Sauté de veau		Dos de lieu MSC	Lasagnes végétales
Garniture	Sans Viande : Rondo fromage	Sans Viande: boulettes végétal		Blé Bio	Salade verte
Fromage	Fromage Bio				Fromage AOP
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

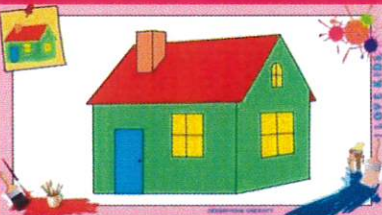


Qu'est ce qu'on mange?



07/10/2024
au
11/10/2024

FR
35.239.007

	Lundi 7/10	Mardi 8/10	Mercredi	Jeudi 10/10	vendredi 11/10
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.

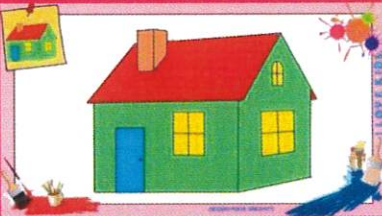
Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du goût et des couleurs

14/10/2024
au
18/10/2024

FR
35.239.007

	Lundi 14/10	Mardi 15/10	Mercredi	Jeudi 17/10	vendredi 18/10
Entrée	Taboulé au curcuma	Betteraves lanière		Céleri râpé au surimi	Velouté de carottes
Plat principal	Poisson pané plein filet MSC	Boulettes végétale sauce tomate		Blanc de poulet	Joue de porc au miel
Garniture	Haricots beurre	Pâtes fusillis		Sans Viande: Nuggets de blé	Sans porc: paupiette veau
Fromage		Fromage		Gratin dauphinois	Purée de patate douce
Dessert	Crème vanille Bio	Raisin rouge		Fromage blanc Bio	Pâtisserie

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

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Lundi 4/11	Mardi 5/11	Mercredi	Jeudi 7/11	vendredi 8/11
Entrée	Salade de pommes de terre et Franforts 	Carottes Bio rapées 		Pâté de campagne Bio 	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Cordon bleu 	Boulettes végétales sauce tomate 		Pavé de poisson Bordelaise MSC 	Croque-monsieur 
Garniture	Sans Viande : Rondo fromage			Purée de légumes 	 Salade verte 
Fromage				Fromage	
Dessert	Crème chocolat Bio 	Fruit de saison 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.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

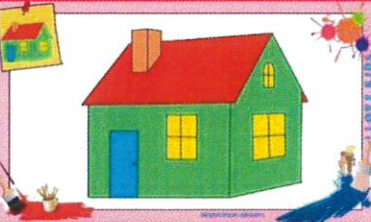
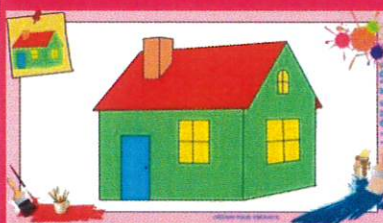


Qu'est ce qu'on mange?



11/11/2024
au
15/11/2024

FR
35.239.007

	Lundi 11/11	Mardi 12/11	Mercredi	Jeudi 14/11	vendredi 15/11
Entrée		Betteraves Bio vinaigrette  		Salade maïs ,emmental , jambon  	Macédoine de légumes 
Plat principal		Aiguillettes de poulet panées cornflaxes 		Lasagnes bolognaise  Sans Viande: Lasagnes végétale	Dos de lieu MSC 
Garniture		Sans Viande : Nuggets de blé Gratin de pommes de terre 		Salade verte	Légumes et semoule Bio  
Fromage					Fromage
Dessert		Flan nappé caramel Bio 		Petits filous	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?



18/11/2024
ou
22/11/2024

FR
35.239.007

	Lundi 18/11	Mardi 19/11	Mercredi 21/11	Jeudi 22/11
Entrée	Betteraves Bio vinaigrette  	Friand au fromage		Salade de perles au surimi 
Plat principal	Saucisse de Toulouse  Sans porc: merguez	Tortellonis ricotta 	Découpe de poulet de chez Clouet   Sans Viande : "steak" végétal	Jambon blanc , beurre  Dos de saumon frais  
Garniture	Lentilles Bio et carottes cuisinées  	Sauce crémeuse aux légumes		Riz pilaf  
Fromage		Fromage	Fromage	
Dessert	Crème vanille Bio 	Fruit de saison Bio 	Fruit de saison	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?



25/11/2024
au
29/11/2024

FR
35.239.007

	Lundi 25/11	Mardi 26/11	Mercredi	Jeudi 28/11	vendredi 29/11
Entrée	Carottes râpées	Salade de riz au saumon		Céleri rémoulade	Pâté de foie Bio
Plat principal	Rondo fromage	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
			</		

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

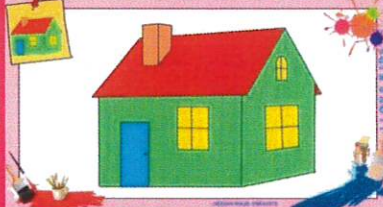


Qu'est ce qu'on mange?



02/12/2024
au
06/12/2024

FR
35.239.007

	Lundi 2/12	Mardi 3/12	Mercredi	Jeudi 5/12	vendredi 6/12
Entrée	Taboulé 	Velouté de légumes Bio  		Sardine à l'huile 	Salade verte, maïs et emmental 
Plat principal	Pané de poisson plein filet MSC 	Langue (ou paleron) de bœuf  		Crêpinette de porc 	Hamburger végétal 
Garniture	Ratatouille 	Sans Viande : Boulettes Végé		Sans porc: Paupiette veau	
Fromage		Pâtes farfalles		Carottes aux mojettes 	Chips
Dessert	Fromage blanc	Fromage Bio 		Yaourt Bio vanille 	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?



09/12/2024
ou
13/12/2024

FR
35.239.007

	Lundi 9/12	Mardi 10/12	Mercredi	Jeudi 12/12	vendredi 13/12
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.