







Traçabilité des viandes

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

Date	Recette	Catégorie	Origine		Logo
Lundi 06/05/2024	Cordon bleu dinde	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 14/05/2024	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 17/05/2024	Hamburger steack haché bœuf	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 21/05/2024	Cordon bleu dinde	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 23/05/2024	Saucisse galette	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 27/05/2024	Fricassée poulet Label rouge	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Mardi 28/05/2024	Sauté de veau	Veau	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 03/06/2024	Aiguillette de poulet Cornflaxes	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 06/06/2024	Saucisses Rougail	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 29/06/2023	Découpe Poulet de chez Clouet	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Vendredi 14/06/2024	Crêpinette de porc	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	

Traçabilité des viandes






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

Lundi 17/06/2024	Cordon bleu dinde	Volaille	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 20/06/2024	Sauté de porc BBC	Porc	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Jeudi 29/06/2023	Hachi de bœuf bio parmentier	Bœuf	Pays naissance	France	
			Pays d'élevage	France	
			Pays d'abattage	France	
Lundi 01/07/2024	Galopin de veau	Veau	Pays naissance	Union européenne	
			Pays d'élevage	Union européenne	
			Pays d'abattage	Union européenne	
Vendredi 05/07/2024	Saucisse galette	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



	Lundi 6/5	Mardi 7/5	Mercredi 8/5	Jeudi 9/5	Vendredi 10/5
Entrée	Salade de perles au surimi 	Macédoine de légumes			
Plat principal	Cordon bleu Sans Viande : Rondo fromage	Pavé de poisson MSC bordelaise			
Garniture	Petits pois carottes	Boullgour pilaf Bio  			
Fromage		Fromage			
Dessert	Yaourt vanille Bio 	Fruit de saison			

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

MENU RESTAURANT SCOLAIRE



	Lundi 13/5	Mardi 14/5	Mercredi	Jeudi 16/5	vendredi 17/5
Entrée	Betteraves Bio vinaigrette  	Céleri rémoulade 		Jambon blanc ,beurre 	Salade haricots rouge et maïs 
Plat principal	Nuggets de blé	Sauté de porc BBC   Sans porc: sauté poulet Sans Viande: Poisson 		Cœur de merlu MSC  	Hamburger de bœuf  
Garniture	Haricots blancs tomate	Purée de légumes à la patate douce 		Brunoise de légumes et semoule Bio  	Chips 
Fromage		Fromage Bio 		Fromage	
Dessert	Fromage blanc fruité fermier 	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







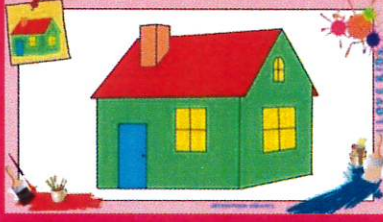






Qu'est ce qu'on mange?



20/05/2024
ou
24/05/2024

FR
35.239.007

	Lundi 20/5	Mardi 21/5	Mercredi	Jeudi 23/5	vendredi 24/5
Entrée		Betteraves lanière vinaigrette 		Salade de pommes et surimi 	Melon et pastèque 
Plat principal		Cordon bleu		Galette 	Poisson frais 
Garniture		Flageolets 		Saucisse 	Riz 
Fromage				Sans porc : merguez Sans Viande : chipo végétal	
Dessert		Yaourt fruits Bio brassé 		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?



27/05/2024
au
31/05/2024

FR
35.239.007

	Lundi 27/5	Mardi 28/5	Mercredi	Jeudi 30/5	vendredi 31/5
Entrée	Salade de coquillettes au surimi	Tomate mozzarella		Salade verte, maïs, emmental	Œufs 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	Carottes Bio au jus	Pâtes farfalles			Fromage AOP
Dessert	Fromage Bio	Pâtisserie		Crème dessert vanille Bio	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?



03/06/2024
au
07/06/2024

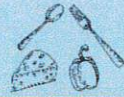
FR
35.239.007

	Lundi 3/6	Mardi 4/6	Mercredi	Jeudi 6/6	vendredi 7/6
Entrée	Sardine à l'huile	Friand au fromage		Melon	Tomate vinaigrette
Plat principal	Aiguillette de poulet cornflaxes 	Tortellonis ricotta		Rougail saucisse  	Saumon frais ASC 
	Sans Viande : Nuggets de blé			Sans porc:rougail volaille Sans Viande:rougail végétale	
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?



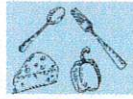
10/06/2024
au
14/06/2024

	Lundi 10/6	Mardi 11/6	Mercredi	Jeudi 13/6	vendredi 14/6
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	Pâte fusillis		Sans Viande: Nuggets de blé	Sans porc: paupiette veau Sans Viande: Chipo végétal
Fromage		Fromage		Gratin daupinois	Lentilles Bio aux carottes
Dessert	Crème vanille Bio	Fruit de saison		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?



17/06/2024
au
21/06/2024

FR
35.239.007

	Lundi 17/6	Mardi 18/6	Mercredi	Jeudi 20/6	vendredi 21/6
Entrée	Salade de perles au surimi 	Macédoine de légumes		Melon 	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	Bouलगour pilaf Bio  		Duo d'haricots	Chips
Fromage		Fromage		Fromage Bio 	
Desert	Yaourt vanille Bio 	Fruit de saison		Fruit de saison	Compote de fruits

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?



24/06/2024
au
28/06/2024

FR
35.239.007

	Lundi 24/6	Mardi 25/6	Mercredi	Jeudi 27/6	vendredi 28/6
Entrée	Betteraves Bio vinaigrette  	Céleri rémoulade 		Jambon blanc ,beurre 	Concombre Bio vinaigrette  
Plat principal	Croustillants de blé	Sauté de porc BBC   Sans porc: sauté poulet Sans Viande: Poisson 		Cœur de merlu MSC  	Hachi de bœuf Bio  
Garniture	Haricots blancs tomate	Purée de légumes à la patate douce 		Brunoise de légumes et semoule Bio  	Parmentier 
Fromage		Fromage Bio 		Fromage	
Dessert	Fromage blanc fruité fermier 	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



	Lundi 1/7	Mardi 2/7	Mercredi	Jeudi 4/7	vendredi 5/7
Entrée	Salade de pommes de terre et thon 	Carottes Bio Râpées  		Salade de pommes et surimi 	Melon 
Plat principal	Galopin de veau Sans Viande poisson meunière	Rondo fromage		Poisson frais 	Galette 
Garniture	Haricots verts Bio	Flageolets		Riz 	Saucisse 
Fromage					Sans porc : merguez Sans Viande : chipo végétal
Dessert	Petits filous	Pâtisserie 		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.