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

Association Filéas ESAT Retiers

Qu'est ce qu'on mange?

16/11/2026 au 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 Sans Viande : "steak" végétal	Dos de saumon frais
Garniture	Lentilles Bio et carottes cuisinées	Sauce crémeuse aux légumes		Haricots verts Bio	Riz pilaf
Fromage	Fromage				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.

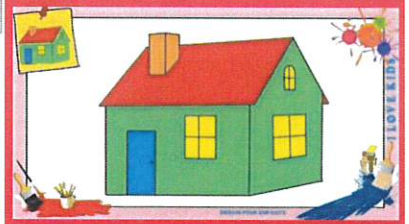
MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Association Filéas ESAT Retiers

Qu'est ce qu'on mange?

23/11/2026 au 27/11/2026

FR 35.239.007

	Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi	Jeudi 26/11	vendredi 27/11
Entrée	Carottes râpées (Plat Fait Maison)	Salade de riz au saumon (Plat Fait Maison)		Céleri rémoulade (Plat Fait Maison)	Pâté de foie Bio (AB Agriculture Biologique)
Plat principal	Cordon végétal	Cuisse de poule confites (Volaille Française)		Hachi de bœuf Bio parmentier (Viande Bovine Française, AB Agriculture Biologique, Plat Fait Maison)	Cœur de merlu MSC (Plat Fait Maison)
Garniture	Flageolets	Sans Viande : Nuggets de blé Purée de légumes (Plat Fait Maison)		Sans Viande : Hachi végétal Salade verte	Gratin aux choux fleurs (Plat Fait Maison)
Fromage		Fromage			
Dessert	Fromage blanc fruité fermier (Produit Fermier)	Fruit de saison		Compote de pommes Bio (AB Agriculture Biologique)	Liégeois chocolat Bio (AB Agriculture Biologique)

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

Toute la viande bovine servie est d'origine française.

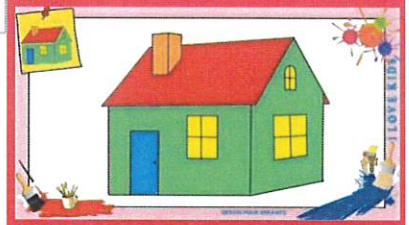
MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Association Filéas
ESAT Retiers

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 Sans Viande : Boulettes Végé		Rougail saucisses Sans porc: Rougail volaille	Hamburger végétal
Garniture	Légumes ratatouille	Pâtes farfalles		Riz	Chips
Fromage		Fromage Bio			
Dessert	Fromage blanc	Fruit de saison		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

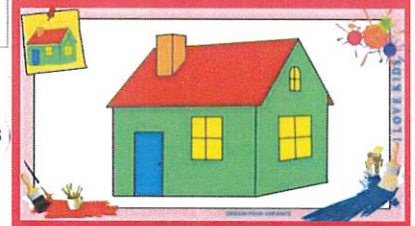
Association Filéas
ESAT Retiers

Qu'est ce qu'on mange?

07/12/2026
au
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 Sans Viande : Boulettes végé	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.

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Association Filéas ESAT Retiers

Jeudi c'est le repas de Noël

14/12/2026 au 18/12/2026

FR 35.239.007

	Lundi 14/12	Mardi 15/12	Mercredi 16/12	Jeudi 17/12	Vendredi 18/12
Entrée	Taboulé	Betteraves Bio	Céleri aux pommes	La gaufre festive	Pâté de foie Bio
Plat principal	Cordon bleu	Boulettes végétales sauce tomate	Aiguillettes de poulet au curry	Sauté de dinde champêtre	Pavé de poisson Bordelaise MSC
	Sans Viande : Rondo fromage			Sans Viande: émincé végétal	
Garniture	Petits pois , carottes	Pâtes fusilis	Lentilles Bio cuisinées	Gratin p.de terre fromager	Purée de légumes
Fromage			Fromage		Fromage
Dessert	Crème chocolat Bio	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	La bûche de Noël	Compote de pommes Bio

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