










RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 02 au 05 MAI 2023 Semaine Bio



Direction de la famille de l'enfance et de l'éducation

LUNDI 1 ^{er} MAI 2023	MARDI 2 MAI 2023	MERCREDI 3 MAI 2023	JEUDI 4 MAI 2023	VENDREDI 5 MAI 2023
F E R I E	Salade de tomates  V Sauté de poulet cajun  P (paprika miel thym oignons) Boulgour Petit suisse aromatisé Ca	Salade de pommes de terre  Filet de cabillaud*  beurre blanc  Brocolis persillés  Chanteneige Fruit Ca V	MENU VEGETARIEN Salade de choux chinois  Chipolatas  Ebly sauce tomates  Crème de gruyère Pomme P E Ca V	Feuilleté au comté* Filet de colin* au basilic Carottes sautées Emmental Fraises au sucre E P Ca Ca V
	Gouter :	Gouter :	Gouter :	Gouter :
	Pomme Pain chocolat	Fruits au sirop Biscuit	Yaourt à boire Biscuit	Pain fromage fruit

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD

« Aide Union Européenne à destination des écoles »







(*) produit non bio

CRECHE

Du 02 au 05 MAI 2023 Semaine Bio



LUNDI 1 ^{er} MAI 2023	MARDI 2 MAI 2023	MERCREDI 3 MAI 2023	JEUDI 4 MAI 2023	VENDREDI 5 MAI 2023
F E R I E	Salade de tomates  V Sauté de poulet cajun  (paprika miel thym oignons) Boulgour Petit suisse nature Poire	F E R M E	MENU VEGETARIEN Salade de choux chinois  Jambon Ebly sauce tomates  Crème de gruyère Pomme	Feuilleté au comté* E Filet de colin* au basilic P Carottes sautées Ca Emmental V Ca Fraises au sucre V
	Gouter :		Gouter :	Gouter :
	Lait Pain/ chocolat		Yaourt à boire Biscuit Compote	FETE DU PRINTEMPS

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD

« Aide Union Européenne à destination des écoles »



(*) produit non bio















RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 09 au 12 MAI 2023



Direction de la famille de l'enfance et de l'éducation

LUNDI 8 MAI 2023	MARDI 9 MAI 2023	MERCREDI 10 MAI 2023	JEUDI 11 MAI 2023	VENDREDI 12 MAI 2023
F E R I E	Salade verte   V Tajine d'agneau  Semoule Légumes P Yaourt nature  Ca	Apéro fruits  (oranges carottes gressins)  V Rôti de Dinde  Petits Pois P Babybel  Ca Poire  au chocolat amandes effilées	MENU VEGETARIEN Salade de tomates  basilic  Œuf dur  Gratin de courgettes  Gouda  Banane 	Carottes râpées   V Filet de cabillaud  P sauce tomates  E Gnocchis pommes de terre  Ca Fromage blanc  Ca V
	Gouter :	Gouter :	Gouter :	Gouter :
	Pain beurre confiture	Yaourt Biscuit	Quatre quart Lait	Pain fromage fruit

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD
















« Aide Union Européenne à destination des écoles »

(* produit non bio)

CRECHE

Du 09 au 12 MAI 2023



LUNDI 8 MAI 2023	MARDI 9 MAI 2023	MERCREDI 10 MAI 2023	JEUDI 11 MAI 2023	VENREDI 12 MAI 2023
F E R I E	Salade de maïs  V Tajine d'agneau  Semoule Légumes Yaourt nature  Fraises Françaises Ca	Apéro fruits  V (oranges carottes  gressins) Rôti de Dinde Petits Pois  Babybel Poire  au chocolat amandes effilées Ca	MENU VEGETARIEN Salade de tomates basilic  Œuf dur  Gratin de courgettes   Gouda Banane 	Carottes râpées  V Filet de cabillaud sauce tomates  Gnocchis pommes de terre  Fruit  Ca V
	Gouter :	Gouter :	Gouter :	Gouter :
	Biscotte confiture Petit suisse nature	Pain fromage compote	Céréales Lait Fruit	Eclair chocolat Yaourt Compote

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD

« Aide Union Européenne à destination des écoles »



(* produit non bio)













RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 15 au 17 MAI 2023



Direction de la famille de l'enfance et de l'éducation

LUNDI 15 MAI 2023		MARDI 16 MAI 2023		MERCREDI 17 MAI 2023		JEUDI 18 MAI 2023		VENDREDI 19 MAI 2023		
Salade de concombres 	V	Salade verte croustons 	V	Mixé de sardines 		F E R I E		Ecoles Fermées		
Poulet rôti  Frites	P E	Pâtes carbonara lardons 	P E	Sauté de Veau Printanière de Légumes  	P E					
Carré frais	Ca	Liégeois chocolat 	Ca	Emmental 	Ca					
Compote				Fraises Françaises 	V					
Gouter		Gouter :		Gouter :			Gouter :			Gouter :
Lait céréales		Compote biscuit		Tarte Tropicaine						

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD



« Aide Union Européenne à destination des écoles »














(* produit non bio)



CRECHE

Du 15 au 17 MAI 2023

Direction de la famille de l'enfance et de l'éducation

LUNDI 15 MAI 2023		MARDI 16 MAI 2023		MERCREDI 17 MAI 2023		JEUDI 18 MAI 2023		VENDREDI 19 MAI 2023		
Salade de concombres 	V	Salade de haricots verts 	V	Mixé de sardines 		F E R I E		Ecoles Fermées		
Filet de Poulet  Frites	P E	Pâtes carbonara lardons 	P E	Sauté de Veau  Printanière de Légumes 	P E					
Carré frais	Ca	Fromage 	Ca	Emmental 	Ca					
Fruit		Pomme 		Fraises Françaises 	V					
Gouter		Gouter :		Gouter :			Gouter :			Gouter :
Lait céréales fruit		Biscotte confiture fromage blanc 		Tarte Tropicaine Pomme 						

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD



« Aide Union Européenne à destination des écoles »

(* produit non bio)
























RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 22 au 26 MAI 2023



Direction de la famille de l'enfance et de l'éducation

LUNDI 22 MAI 2023		MARDI 23 MAI 2023		MERCREDI 24 MAI 2023		JEUDI 25 MAI 2023		VENREDI 26 MAI 2023	
Salade de betteraves vinaigrette 	V	Feuilleté au fromage 	E	Carottes râpées 	V	Salade de tomates et concombres 	V	MENU VEGETARIEN	
Jambon Coquillettes 	P	Sauté de bœuf à la provençale 	P	Filet de merlu sauce citron 	P	Pâtes semi-complète Boulettes sauce tomates 	E	Salade verte croutons 	V
Camembert	Ca	Carottes vichy 		Pommes de terre 	E	Emmental	Ca	Omelette 	P
Pomme 	V	Crème de gruyère	Ca	Crème dessert 	Ca	Fraises au sucre 		Ratatouille Riz 	Ca
		Fromage blanc Kiwi 	V			Françaises		Cantal 	E
Gouter		Gouter :		Gouter :		Gouter :		Gouter :	
Yaourt nature biscuit 		Pain confiture Fruit 		Pain fromage Fruit 		Compte biscuit		Pain fromage	

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD

























« Aide Union Européenne à destination des écoles »

(*) produit non bio

CRECHE

Du 22 au 26 MAI 2023



LUNDI 22 MAI 2023		MARDI 23 MAI 2023		MERCREDI 24 MAI 2023		JEUDI 25 MAI 2023		VENDREDI 26 MAI 2023	
Salade de betteraves vinaigrette  Jambon Coquillettes  Camembert Pomme 	V P E Ca V	Feuilleté au fromage  Sauté de bœuf à la provençale  Carottes vichy  Crème de gruyère Fromage blanc Kiwi 	E P Ca V	Carottes râpées  Filet de merlu sauce citron  Pommes de terre  Crème dessert 	V P E Ca	Salade de tomates et concombres  Pâtes semi-complète Boulettes sauce tomates  Emmental Fraises au sucre  Françaises	V E P Ca	MENU VEGETARIEN Salade de concombres  Omelette  Ratatouille Riz  Cantal  Tarte aux Pommes	V P E Ca E
Gouter		Gouter :		Gouter :		Gouter :		Gouter :	
Yaourt nature  biscuit Fruit		Pain confiture Fruit  Yaourt		Pain fromage Fruit 		Compote petit suisse  biscuit		Pain fromage Fruit	

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD























« Aide Union Européenne à destination des écoles »

(*) produit non bio

RESTAURANTS SCOLAIRES

Du 30 Mai au 02 Juin 2023



LUNDI 29 MAI 2023	MARDI 30 MAI 2023	MERCREDI 31 MAI 2023	JEUDI 01 JUIN 2023	VENDREDI 02 JUIN 2023				
F E R I E	Salade de Maïs olives  Poulet rôti  Printanière de Légumes Petit suisse aromatisé  Pomme 	P E Ca V	MENU VEGETARIEN Salade de tomates basilic et pois chiches  V Lasagnes aux légumes   Edam  Fraises Françaises  Chantilly	PE Ca V	Taboulé   Chipolatas  Haricots verts Yaourt nature 	EV P Ca	Salade de concombres   Filet de Lieu Noir  sauce oseille  Tortillons Saint-Nectaire  Melon 	V P E Ca V
Gouter	Gouter :	Gouter :	Gouter :	Gouter :				
	Lait céréales	Yaourt à boire  Biscuit	Pain Chocolat	Pain fromage				

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD






















« Aide Union Européenne à destination des écoles »

(* produit non bio)

CRECHE

Du 30 Mai au 02 Juin 2023



LUNDI 29 MAI 2023	MARDI 30 MAI 2023	MERCREDI 31 MAI 2023	JEUDI 01 JUIN 2023	VENDREDI 02 JUIN 2023				
F E R I E	Salade de Maïs olives  Poulet rôti  Printanière de Légumes Petit suisse aromatisé  Pomme 	P E Ca V	MENU VEGETARIEN Salade de tomates basilic et pois chiches  Lasagnes aux légumes  Edam  Fraises Françaises Chantilly 	V PE Ca V	Taboulé  Jambon  Haricots verts Yaourt nature Fruit 	EV P Ca	Salade de concombres  Filet de Lieu Noir sauce oseille  Tortillons Saint-Nectaire  Melon 	V P E Ca V
Gouter	Gouter :	Gouter :	Gouter :	Gouter :				
	Lait céréales Fruit 	Yaourt à boire  Biscuit Fruit 	Pain Chocolat compote	Pain fromage Fruit 				

V : Apport vitaminique P : Apport protéinique E : Apport énergétique CA : Apport calcique

Toutes les viandes servies sont d'origine Française (bœuf/veau/porc/poulet/agneau)

Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances

Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO)

La gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons

Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD



« Aide Union Européenne à destination des écoles »

(*) produit non bio