

# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 2 au vendredi 27 septembre 2024



api



|                                      | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------------------|--|---|---|---|---|
| du lundi 2 au vendredi 6 septembre   | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>SIROP D'ACCUEIL<br>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE<br>GRATIN DE GNOCCHIS PROVENÇAL ET EMMENTAL BIO<br>CANCOILLOTTE IGP<br>PRUNE                              | CONCOMBRE VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC & CIBOULETTE<br>ÉMINCÉ DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD<br>Alter : COLIN MSC FAÇON GASTON GÉRARD<br>RIZ BIO PILAF<br>BRIE PATURAGE COMTOIS<br>CRÈME DESSERT VANILLE | MÉLANGE DE TORSADES BIO & TOMATES<br>AIGRETTE AU BASILIC<br>RÔTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIÈRE<br>Alter : QUENELLE NATURE SAUCE CHARCUTIÈRE<br>PETITS POIS<br>COMTÉ IGP<br>COMPOTE FRAICHE POMME BIO FRAISES | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE<br>FALAFELS SAUCE CURRY<br>CAROTTES CE2<br>VERRE DE LAIT BIO<br>CAKE DU CHEF AU CHOCOLAT (FARINE BIO)           | PÂTE DE CAMPAGNE LR & CORNICHONS<br>Alter : TARTINADE AUX OEUFS<br>FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX OLIVES<br>SEMOULE BIO<br>VACHE QUI RIT BIO<br>PÊCHE                                 |
| du lundi 9 au vendredi 13 septembre  | TABOULÉ BIO À LA MENTHE<br>PAUPIETTES DE VEAU SAUCE ROMARIN<br>Alter : PAUPIETTE DE POISSON SAUCE ROMARIN<br>HARICOTS VERTS BIO À L'AIL<br>CARREMENBON PATURAGES COMTOIS<br>FLAN NAPPÉ CARAMEL | CHOU FLEUR CE2 SAUCE COCKTAIL<br>FILET DE COLIN MSC SAUCE PAPRIKA<br>POMMES DE TERRE VAPEUR<br>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ LOCAL<br>MELON   | CRÊPE AU FROMAGE<br>SAUTÉ DE DINDE SAUCE AU MIEL<br>Alter : OMELETTE DU CHEF<br>COURGETTES PERSILLÉES<br>EDAM BIO<br>RAISIN BLANC   | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE<br>ÉMINCÉ VÉGÉTAL DE POIS BIO SAUCE BASQUAISE<br>COEUR DE BLÉ<br>ST PAULIN<br>BANANE BIO                              | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>TOMATES VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE<br>GALETTE AU FROMAGE<br>BROCOLIS A L'AIL<br>COULOMMIERS PATURAGES COMTOIS<br>GATEAU DU CHEF AU YAOURT (FARINE BIO) |
| du lundi 16 au vendredi 20 septembre | <b>JOURNÉE NATIONALE DU MEXIQUE</b><br>PICA DE GALO<br>TACOS MEXICAINS AUX OEUFS<br>CHEDDAR<br>RIZ AU LAIT DU CHEF   | SALADE ICEBERG VINAIGRETTE<br>SAUCISSE FUMÉE<br>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE<br>POMMES DE TERRE RISSOLÉES<br>CANCOILLOTTE IGP<br>POMME HVE   | SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS VINAIGRETTE AUX OIGNONS ROUGES<br>AIGUILLETTE DE POULET AU JUS<br>Alter : MOULES SAUCE NAPOLITAINE<br>RATATOUILLE<br>CANTAL AOP<br>LIÉGEOIS CHOCOLAT                         | BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE<br>SAUTÉ DE BOEUF RÉGIONAL FAÇON BOURGUIGNON<br>Alter : COLIN MSC A LA BORDELAISE<br>SEMOULE BIO<br>VACHE QUI RIT BIO<br>PRUNE | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>CONCOMBRE SAUCE BULGARE<br>GRATIN DE CHOU FLEUR & OEUFS DURS<br>SUISSE SUCRÉ<br>GATEAU DU CHEF AUX MYRTILLES (FARINE BIO)                                 |
| du lundi 23 au vendredi 27 septembre | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>SALADES DE PERLES TOMATES MAIS VINAIGRETTE<br>ÉMINCÉ VÉGÉTAL BIO SAUCE CHAMPIGNONS<br>BROCOLIS PERSILLÉS<br>PONT L'ÉVÊQUE AOP<br>FLAN VANILLE                        | TOMATES VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE<br>FILET DE COLIN MSC A LA PROVENÇALE<br>PETITS POIS AU JUS<br>SUISSE SUCRÉ<br>BEIGNET CHOCO-NOISETTE  | BOULETTES AU BOEUF & MERGUEZ<br>Alter : FALALELS ET SAUCISSE VÉGÉ<br>SEMOULE BIO<br>LÉGUMES COUSCOUS<br>EMMENTAL<br>BANANE BIO  | HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE AU XÉRÈS<br>JAMBON BLANC LR<br>Alter: BOLOGNAISE DE LENTILLES<br>PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>SAINT MORET BIO<br>RAISIN BLANC                     | <b>ON SE MET AU VERT</b><br>SALADE ICEBERG VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE<br>LASAGNES ÉPINARDS & CHEVRE<br>VERRE DE LAIT BIO À LA MENTHE<br>KIWI BIO                                   |
|                                      | Dessert cuisiné par nos chefs  | Produit Labelisé  | Produit BIO   | Produit régional  | Pêche durable   |

# GOÛTERS

## du lundi 2 au vendredi 27 septembre 2024



|                                      | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--------------------------------------|--|--|--|---|--|
| du lundi 2 au vendredi 6 septembre   | <p> PAIN BIO</p> <p>BARRE CHOCOLAT</p>  | <p>FRUIT</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p>   | <p> MILLE-FEUILLE CHOCOLAT MAISON</p> <p> VERRE DE LAIT BIO</p> | <p>PAIN BIO </p> <p> CONFITURE MAISON</p> | <p> BARRE DE CÉRÉALES DU CHEF</p> <p>FRUIT</p>  |
| du lundi 9 au vendredi 13 septembre  | <p>PAIN BIO </p> <p>VACHE QUI RIT BIO </p> | <p> CAKE VANILLE</p> <p>FRUIT</p> | <p> ROSE DES SABLES</p> <p>COMPOTE</p>  | <p> COOKIES</p> <p>FRUIT</p>   | <p> PAIN BIO</p> <p>MIEL RÉGIONAL </p>               |
| du lundi 16 au vendredi 20 septembre | <p>BAGUETTINE DU BOULANGER </p> <p>FRUIT</p>  | <p>COMPOTE</p> <p>MADELEINE</p>  | <p>SABLÉ</p> <p>FRUIT</p>  | <p>CAKE AUX POMMES </p> <p>CRÈME ANGLAISE</p>  | <p>PAIN BIO </p> <p>PÂTE A TARTINER DU CHEF </p> |
| du lundi 23 au vendredi 27 septembre | <p> S DU BOULANGER</p> <p>FRUIT</p>   | <p>CRÈME VANILLE</p> <p>TILES</p>  | <p> BROOKIES</p> <p> VERRE DE LAIT BIO</p>                  | <p>PAIN BIO </p> <p>BRIE PATURAGES COMTOIS</p>   | <p>FRUIT </p> <p>ROCHER COCO</p>  |
|                                      | Dessert cuisiné par nos chefs   | Produit BIO                     | Produit régional    |   |  |

# MENUS SCOLAIRES

## du lundi 30 septembre au vendredi 18 octobre 2024



|   | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|--|---|--|--|---|
| du lundi 30 septembre au vendredi 4 octobre | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>CAROTTES RAPÉES<br>VINAIGRETTE A L'ORANGE<br><br>QUENELLE SAUCE<br>BLANCHE<br><br>FRITES AU FOUR<br><br>TOMME NOIRE IGP<br><br>MOUSSE AU CHOCOLAT AU<br>LAIT | <b>BETTERAVES BIO</b><br>VINAIGRETTE<br><b>ROTI DE BOEUF VBF SAUCE</b><br>MOUTARDE<br><br>Alter : OMELETTE &<br>KETCHUP<br><br>FLAGEOLETS<br><br>BRIE<br>PATURAGES COMTOIS<br><br>PRUNE                         | SALADE DE POMMES DE<br>TERRE VINAIGRETTE<br><br><b>HAUT DE CUISSE DE</b><br>POULET FR RÔTI<br><br>Alter : COLIN MSC<br><br>GRATIN DE <b>CHOU FLEUR</b><br>CE2<br><br>SUISSE FRUITÉ<br><br><b>COMPOTE FRAICHE POMME</b><br>CANNELLE | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>SALADE ICEBERG<br>VINAIGRETTE BALSAMIQUE<br><br>SAUCE CURRY POIS<br>CHICHE<br><br>PENNE BIO<br><br>EMMENTAL BIO RAPÉ<br><br>CRÈME CAMEL                    | PÂTE EN CROÛTE<br><br>Alter : PAIN DE POISSON<br><br><b>POISSON MSC SAUCE</b><br>CITRON<br><br>HARICOTS BEURRE<br>PERSILLÉS<br><br>YAOURT SUCRÉ<br><br><b>POMME HVE</b>           |
| du lundi 7 au vendredi 11 octobre           | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>CHOU BLANC RAPÉ<br>VINAIGRETTE MOUTARDE A<br>L'ANCIENNE<br><br>RAVIOLIS AU FROMAGE<br><br>EMMENTAL BIO RAPÉ<br><br>FLAN CHOCOLAT                             | <b>TABOULÉ BIO A LA MENTHE</b><br><br>BOULETTES D'AGNEAU A<br>L'INDIENNE<br><br>Alter : FALAFEL A<br>L'INDIENNE<br><br>CAROTTES VAPEUR<br><br>YAOURT LOCAL<br><br>POIRE   | <b>OEUF DUR SAUCE</b><br>MAYONNAISE<br><br><b>PAUPIETTES DE VEAU FR</b><br>SAUCE MARENGO<br><br>Alter : PAUPIETTES DE<br>POISSON<br><br>PURÉE DE POTIRON ET<br>POMMES DE TERRE<br><br>TOMME GRISE<br><br>RAISIN BLANC              | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>TOMATES VINAIGRETTE AU<br>BASILIC<br><br>BOLOGNAISE DE HARICOTS<br>ROUGES<br><br>RIZ BIO PILAF<br><br>CAMEMBERT BIO LOCAL<br><br>YAOURT AROMATISÉ<br>LOCAL | ENDIVES VINAIGRETTE<br><br><b>COLIN MSC SAUCE</b><br>LOMBARDE<br><br>COURGETTES BÉCHAMEL<br><br>COMTÉ IGP<br><br><b>CAKE DU CHEF PÉPITES DE</b><br>CHOCOLAT (FARINE BIO)          |
| du lundi 14 au vendredi 18 octobre          | SALADE VERTE<br>VINAIGRETTE<br><br>SAUCISSE DE TOULOUSE<br><br>Alter : SAUCISSE VÉGÉTALE<br><br>HARICOTS BLANCS<br>CASSOULET<br><br>ST MORET BIO<br><br>LIEGEOIS VANILLE               | CERVELAS & CORNICHONS<br><br>Alter : SURIMI<br><br>FILET DE POULET SAUCE<br>COMTOISE<br><br>Alter : QUENELLE SAUCE<br>COMTOISE<br><br>POMMES DE TERRE &<br>BROCOLIS<br><br>SUISSE SUCRÉ<br><br><b>POMME HVE</b> | COLESLAW<br><br><b>COLIN MSC SAUCE CITRON</b><br><br>SEMOULE BIO<br><br>CANCOILLOTTE IGP<br><br>POIRE  | <b>STREET FOOD - GOOD</b><br><b>FOOD !</b><br><br>TOMATES<br><br><b>BURGER AU PANÉ</b><br>FROMAGER & KETCHUP<br>MAISON<br><br>POTATOES<br><br>TOASTINETTE CHEDDAR<br><br>DONUTS      | <b>MENU VÉGÉTARIEN</b><br>SALADE DE CHOU BLANC<br>MIMOLETTE<br><br>BOLOGNAISE DE LÉGUMES<br><br>COQUILLETTES BIO<br><br>CHEDDAR RAPÉ<br><br>FROMAGE BLANC COULIS<br>FRUITS ROUGES |
|   | Dessert cuisiné par nos chefs  | Produit Labelisé  | Produit BIO  | Produit régional   | Pêche durable   |







# GOÛTERS

## du lundi 21 au jeudi 31 octobre 2024

|                                      | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------------------|---|--|--|---|---|
| du lundi 21 au vendredi 25 octobre   | <p><b>S DU BOULANGER</b> </p> <p><b>FRUIT</b></p>  | <p><b>CRÈME VANILLE</b></p> <p><b>TUILES</b></p>   | <p> <b>BROOKIES</b></p> <p> <b>VERRE DE LAIT BIO</b></p> | <p> <b>PAIN BIO</b></p> <p><b>BRIE PATURAGES COMTOIS</b> </p> | <p><b>FRUIT</b></p> <p><b>ROCHER COCO</b> </p> |
| du lundi 28 au jeudi 31 octobre 2024 | <p> <b>PAIN BIO</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b> </p> | <p> <b>CAKE VANILLE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p> | <p> <b>ROSE DES SABLES</b></p> <p><b>COMPOTE</b></p>  | <p> <b>COOKIES</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>   | <p><b>FÉRIÉ</b></p>   |

