



Menus du 31 août au 4 septembre

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
31 août

Mardi
1^{er} septembre

Mercredi
2 septembre

Jeudi
3 septembre

Repas
végétarien

Vendredi
4 septembre

Salade de blé 

Pilon de poulet Tex-mex 

Frites

 Fromage blanc 

Glace

Salade de lentilles 

Quiche du maraîcher 

Salade verte*

Vache qui rit

 Raisin 

Salade de haricots verts
aux graines 

Bouchées de la mer

Salade verte*

 Yaourt bio 

 Pommes 

  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement



EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine
protégée



Haute Valeur
Environnementale

Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale



Menus du 7 au 11 septembre

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
7 septembre

Repas
végétarien

Salade de petits pois



Omelettes au fromage

Pommes sautées / Salade verte



Mimolette bio



Poire



Mardi
8 septembre

Salade de mâche féta-noix



Poisson en croûte de sésame

Boulgour oriental



Saint-Môret



Prunes



Mercredi
9 septembre

Jeudi
10 septembre

Melon



Carbonnade de bœuf



Polenta dorée / Haricots verts



Fromage blanc coulis de fruits

et son crumble croustillant

Vendredi
11 septembre

Brocoli aux œufs



Rôti de veau sauce Normande



Tortis



Etorki



Nectarine



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement



EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine
protégée



Haute Valeur
Environnementale

**Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale**



Menus du 14 au 18 septembre

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
14 septembre

Salade de pois chiches

Longe de porc rôtie 

Chou-fleur sauté 

Petits suisses

 **Raisin** 

Mardi
15 septembre Repas végétarien

Concombres Bulgare

Quiche miel poireaux chèvre

 **Brie** 

Gâteau au chocolat

Mercredi
16 septembre

Jeudi
17 septembre

Pastèque 

Brandade de poisson 

Salade* 

 **St Nectaire** 

Poires au chocolat

Vendredi
18 septembre

Salade de quinoa

Tenders de poulet maison

Courgettes grillées 

 **Comté** 

Pêche

  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

* Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

 **Label Rouge**

 **Agriculture Biologique**

 **Appellation d'origine protégée**

 **Haute Valeur Environnementale**

Tous les repas sont préparés sur place par l'équipe de la cuisine centrale



Menus du 21 au 25 septembre

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
21 septembre

Betteraves 

Acras de poisson maison

Riz 

 Emmental 

 Poire 

Mardi
22 septembre

Repas
végétarien

Salade Coleslaw 

Spaghetti façon Bolognaise

Babybel

Crème aux œufs

Mercredi
23 septembre

Jeudi
24 septembre

Rillettes de canard

Petit salé

Lentilles 

 Mimolette 

 Raisin 

Vendredi
25 septembre

Piémontaise

Escalope à la crème 

Haricots verts maître d'hôtel 

 Cantal 

Banane

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement

 **EGALIM :**

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge

 Label Rouge

 Agriculture Biologique

 Appellation d'origine protégée

 Haute Valeur Environnementale

**Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale**



Menus du 28 septembre au 2 octobre

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
28 septembre

Repas
végétarien

Gaspacho 

Pizza provençale

Salade verte*

Comté

Gaufre

Mardi
29 septembre

Beignets de calamar

Bœuf Bourguignon 

Purée de brocoli



Fromage blanc 



Nectarine 

Mercredi
30 septembre

Jeudi
1^{er} octobre

Poireaux mimosas 

Paëlla de la mer

Chèvre

Raisin

Vendredi
2 octobre

Carottes râpées 

Lasagnes maison

Salade*

Vache qui rit

Compote de pommes 



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*Non servie à l'école maternelle suite à un audit réalisé

Menus pouvant être modifiés en fonction de l'approvisionnement



EGALIM :

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis en restauration collective doivent comprendre **au moins 50% en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Certains labels et démarches sont officiellement reconnus et éligibles Egalim : AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'origine
protégée



Haute Valeur
Environnementale

**Tous les repas sont
préparés sur place
par l'équipe de
la cuisine centrale**