



Menus du 5 au 9 octobre

Écoles maternelle et élémentaire

Lundi
5 octobre

Salade de boulgour aux poivrons

Bœuf Bourguignon 

Purée Crécy  

 Yaourt 

Raisin

Mardi
6 octobre

Carottes râpées 

Gougères de la mer 

Tomates provençales

 Comté 

 Poire 

Jeudi
8 octobre



Crème de lentilles  

 Parmentier de la ferme 

Salade verte*

Pain perdu brioché 

Vendredi
9 octobre

Repas
végétarien

Salade de blé aux
petits légumes 

Pizza Provençale 

 Saint-Nectaire 

Panna cotta à la mangue 

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

 Entièrement cuisiné maison

* 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 12 au 16 octobre

Écoles maternelle et élémentaire

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Lundi
12 octobre

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Menu
« Asie »

Samoussas

Riz Cantonais

Chèvre cendré

Beignet ananas

Repas
végétarien

Mardi
13 octobre

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Menu
« USA »

Salade Coleslaw

Travers de porc Tex-Mex

Frites

Cheddar

Donuts

Jeudi
15 octobre

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Menu
« Italie »

Tomates mozzarella et pesto

Pâtes Carbonara

Parmesan

Tiramisu

Vendredi
16 octobre

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Menu
« Portugal »

Soupe Portugaise

Brandade de poisson

Salade verte*

 Etorky 

Pasteis de Nata

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

 Entièrement cuisiné maison

* 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**