



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

**Vacances**

Tomates BIO vinaigrette	Salade de blé BIO à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)			
Sauté de veau LR sauce basquaise (tomate, poivron)	Limande meunière et citron			
Pommes campagnardes	Courgettes cubes et riz			
Fromage fondu Président	Bleu d'Auvergne			
Compote de pommes	Fruit de saison BIO			

- |                    |                            |                             |                                 |                                  |
|--------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Production locale  | Produits BIO               | Bleu blanc cœur             | Nouvelles recettes              | Appellation d'Origine Protégée   |
| Viande racée       | Label Rouge                | Pêche responsable           | Appellation d'origine contrôlée | Indication Géographique Protégée |
| Spécialité du chef | Viande d'origine Française | Régions Ultra Périphériques |                                 |                                  |



# Menu

Semaine du 13 au 17 mai 2024



**SCOLAIRE  
EGALIM  
5C SELF**

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**

**LE JOUR DU**

<p>Tomates vinaigrette Vinaigrette ciboulette</p>	<p> Betteraves en salade Vinaigrette échalote</p>	<p>Taboulé</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p>	<p> Carottes râpées BIO Vinaigrette basilic </p>
<p>Lasagnes au saumon</p>	<p>Omelette BIO  sauce basquaise (tomate, poivron)</p>	<p> Rôti de bœuf LR froid et ketchup </p>	<p>Hot Dog (Saucisse de francfort LR)  * Francfort de volaille </p>	<p>Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons) </p>
<p>Brie</p>	<p>Pommes rissolées</p>	<p>Chou fleur sauce mornay (béchamel, fromage)</p>	<p>Salade verte BIO   </p>	<p>Haricots beurre saveur soleil (basilic, oignons, ail)</p>
<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Gorgonzola </p>	<p>"P'tit Louis" </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille et sucre </p>
<p>Fan nappé au caramel</p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Soupe de fraise à la menthe  </p>	<p> Gâteau USA (fromage blanc, vanille, cannelle)</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



# Menu

Semaine du 20 au 24 mai 2024



**SCOLAIRE  
EGALIM  
5C SELF**

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**

**LE JOUR DU**

	<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote </p>	<p>Concombres vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Salade verte et croûtons Vinaigrette persil</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
	<p>Sauté de bœuf FR  sauce lyonnaise (oignons, ail)</p>	<p>Emincé de dinde LR  sauce forestière (crème, champignon)</p>		<p>Semoule à la mexicaine BIO (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika) </p>
	<p>Petits pois </p>	<p>Jeunes carottes</p>	<p>Brandade de morue</p>	
	<p>Cantal </p>	<p>Camembert BIO </p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Petit moulé nature</p>
	<p>Fruit de saison</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Gélifié chocolat</p>

- Production locale**
- Produits BIO**
- Bleu blanc cœur**
- Nouvelles recettes**
- Appellation d'origine contrôlée**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Viande racée**
- Label Rouge**
- Pêche responsable**
- Appellation d'origine contrôlée**
- Indication Géographique Protégée**
- Spécialité du chef**
- Viande d'origine Française**
- Régions Ultra Périphériques**



# Menu

Semaine du 27 au 31 mai 2024



SCOLAIRE  
EGALIM  
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



Taboulé au boulgour,  
chou fleur et courgettes



Salade iceberg, radis et maïs  
Vinaigrette nature

Pizza fromage

Melon jaune BIO



Carottes râpées  
Vinaigrette miel

Poulet rôti



Dahl de pois cassés et riz  
(cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe,  
brunoise de carottes)



Rôti de veau LR froid  
et mayonnaise



Penne sauce fromagère à la dinde



Colin au crumble  
de pain d'épices

Carottes vichy

Mélange de légumes  
et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et  
oranges, haricots plats)

Ratatouille et blé

Brie

Fraidou



Yaourt nature BIO  
et sucre

Gouda

Yaourt aromatisé  
à la banane BIO

Fruit de saison  
ECORESPONSABLE



Compote de pommes BIO

Banane RUP

Crème dessert au chocolat



Moelleux aux pommes

Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine  
contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine  
Française



Régions Ultra Périphériques

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Tomates BIO vinaigrette  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne



Salade de tortis  
au pesto (basilic)



Pastèque BIO



Chou fleur en salade  
Vinaigrette ciboulette



Céleri à la méditerranéenne  
(mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)



Sauté de bœuf FR  
sauce charcutière (tomate, cornichon)



Accras de poisson  
et citron



Emincé de dinde LR  
sauce haricots rouges  
(miel, sauce soja, paprika, tomate)



Chili con carne DURABLE



Omelette BIO



Flageolets

Courgettes rondelles et blé BIO



Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive



Riz créole IGP



Haricots beurre à la tomate

Saint Nectaire



Yaourt aromatisé

Tomme grise

Beaufort AOP



Fromage frais aux fruits

Compote pomme poire BIO



Fruit de saison  
ECORESPONSABLE

Gélifié vanille

Banane RUP



Moelleux au chocolat frais



Production locale



Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge

Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 10 au 14 juin 2024



SCOLAIRE  
EGALIM  
5C SELF

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Betteraves vinaigrette

Vinaigrette échalote

Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette basilic

Saucisson à l'ail

Maquereau à la tomate



Carottes râpées  
Vinaigrette persil

Taboulé



Boullgour façon couscous BIO  
(légumes couscous, raisins,  
pois chiches, raz-el-hanout)



Escalope de poulet LR au jus



Limande  
meunière



Rôti de bœuf froid LR  
et ketchup



Steak haché de cabillaud  
sauce aurore (tomate, crème)

Pommes campagnardes

Riz créole BIO



Coquillettes aux petits légumes  
(carottes, navets, haricots verts, petits pois)

Petits pois saveur jardin  
(tomate, ciboulette, échalote)

Edam

Petit moulé nature



Yaourt nature et sucre



Fromage blanc BIO  
et sauce fraise

Comté



Fruit de saison

Compote pomme banane BIO



Fruit de saison BIO



Moelleux myrtille citron

Fruit de saison BIO



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes

Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Salade de pommes de terre à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)	Concombres et maïs BIO vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Céleri râpé sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)	Macédoine mayonnaise	Melon jaune
Escalope de poulet LR au jus	Pavé de merlu sauce bourgogne (vinaigre balsamique, moutarde, petits légumes, tomate)	Sauté de bœuf LR sauce curry	Tortis à la méditerranéenne (tomates, lentilles, courgettes, ail)	Calamars à la romaine
Haricots beurre à l'ail	Riz IGP et brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignons, ail)	Semoule BIO	Carottes à la ciboulette	Carottes à la ciboulette
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert	Cantal	Fromage frais nature et sucre	Fraidou
Fruit de saison	Gélifié vanille	Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Régions Ultra Périphériques

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 24 au 28 juin 2024



SCOLAIRE  
EGALIM  
5C SELF

LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI




VENDREDI



LE JOUR DU 



Tomates vinaigrette Vinaigrette basilic	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette	Beignets de chou-fleur	 Carottes râpées BIO  Vinaigrette échalote	Taboulé
 Colin mariné et fines herbes	Dahl de lentilles corail et riz (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)	Escalope de dinde LR  sauce aux olives	Jambon de Paris LR  * Jambon de poulet	 Rôti de bœuf LR froid  et mayonnaise
Ratatouille et blé BIO 		Petits pois carottes BIO 	Purée aux brocolis	Haricots verts à l'ail
Gouda	 Yaourt nature BIO et sucre 	Mimolette	Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits
Gélatifié au chocolat	 Compote de pommes	Fruit de saison	 Cake du sportif (cassonade, noix, raisins et abricots secs)	Fruit de saison BIO 

 Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

 Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine  
Française

 Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Régions Ultra Périphériques

 Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine  
contrôlée

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée



# Menu

Du 01 au 05 juillet 2024

**SCOLAIRE  
EGALIM  
5C SELF**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU**

**LE RÉGAL  
ESTIVAL  
DU CHEF**

Betteraves vinaigrette  
Vinaigrette nature

Concombres BIO vinaigrette  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Houmous aux pois chiches  
(épices garam masala, carotte, poivrons)

Salade iceberg  
et oignons frits  
Vinaigrette persil

Pastèque BIO

Cubes de colin sauce paëlla

Sauté de bœuf FR   
sauce dijonnaise (moutarde)

Bouchées de blé

Cheeseburger

Pavé de merlu  
sauce bouillabaisse  
(tomate, soupe de poisson)

Riz paëlla  
(poivron, tomate, petits pois, épice paëlla)

Chou fleur BIO saveur soleil  
(basilic, oignons, ail)

Gratin crécy  
(carottes, pommes de terre, crème, fromage  
râpé)

Pommes campagnardes

Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau  
et farfalles)

Saint Nectaire

Fromage frais nature et sucre

Yaourt aromatisé  
à la banane BIO

Fraidou

Fruit de saison BIO

Eclair chocolat

Fruit de saison

Banane BIO  
sauce chocolat  
et Chantilly

Compote pomme pêche

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine  
contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine  
Française

Régions Ultra Périphériques