



# COMMISSION RESTAURATION

Jeudi 4 avril 2024



# PRESENT.ES A LA COMMISSION

Mme GIFFARD, Conseillère municipale déléguée à l'alimentation et à la restauration scolaire

Mme BENARBIA, Cheffe du pôle éducation

Mme LONGUEVILLE, Responsable de la restauration scolaire durable

Mr BOISSEAU, Coordinateur périscolaire maternel

Mme THIRION, Coordinatrice périscolaire élémentaire

Mme PARIZOT, agente de restauration à l'école Madeleine Riffaud

Mme NEOLA, ATSEM à l'école Madeleine Riffaud

Mme GUEGEN, responsable des flux Elior

Mme LEMORT, responsable service client Elior

Mme DJEMILI, représentante de parents d'élève de Romain Rolland maternelle et élémentaire

Mme GOLENZER, représentante de parents d'élève de Courcoux

*La commission s'est déroulée en présentiel dans le réfectoire de l'école Victor Hugo.*

# QUESTIONS DES PARENTS D'ÉLÈVES

- Repas végétariens: comment cela se fait-il que de véritables repas végétariens ne soient pas proposés mais seulement des repas sans viande ? Est-il possible, pour les familles qui le souhaitent, de demander que le poisson ne soit pas servi pour éviter le gâchis et la non-prise du plat principal quand le poisson est mélangé au reste ?

## Réponse de la ville :

Après étude, lors de la rédaction du dernier cahier des charges, il est apparu que la mise en place d'une alternative au poisson en plus de l'alternative à la viande serait logiquement trop compliquée à mettre en œuvre lors des services notamment en début d'année, cela ajouterait une complexité supplémentaire pour les agent.es de restauration et du service périscolaire.

- Il arrive fréquemment que les plats "chauds" soient froids une fois arrivés sur les plateaux repas et il n'est à priori pas possible de demander de réchauffer la nourriture. Serait-il possible de permettre cette option? Fours à micro-ondes?

## Réponse de la ville :

Afin de garantir la sécurité alimentaire des aliments servis les plats sortent du four à + de 63° avant d'être transférés dans un maintien au chaud à la rampe de self maximum 10 à 15 min avant le début du service. Les assiettes sont ensuite servies au fur et à mesure du passage des enfants. Cependant le service périscolaire constate que beaucoup d'enfants commencent par consommer le dessert ou fromage avant d'attaquer le plat ce qui pourrait expliquer ce retour. La température des plats servis à la rentrée sera contrôlée comme à l'accoutumée et nous continuerons d'inciter les enfants à commencer par le plat tant qu'il est encore chaud, car certains aliments baissent très vite en température. N'hésitez pas lors de vos prochains retours et de manière générale à nous donner la ou les dates concernées.

- Plats en sauce. Lorsqu'un plat est accompagné de sauce, serait-il possible de demander aux élèves s'ils en souhaitent ou pas car il semble qu'ils n'aient pas d'autres choix que d'en prendre alors que certains d'entre eux n'en mangent pas ou n'aiment pas cela?

## Réponse de la ville :

Afin de pouvoir répondre à cette question il nous faudrait connaître la nature de la sauce. Deux cas de figure sont possibles :

- Sauce servie dans les plats végétariens composée de légumes et de légumineuses en accompagnement d'un féculent, Dans ce cas la sauce est systématiquement servie aux enfants car elle est une composante indispensable à l'équilibre nutritionnel du repas, en apport en protéine en l'occurrence. Pour rappel en élémentaire les enfants ont le choix entre une petite et une grande faim pour la quantité et la sauce est toujours servie à côté des féculents.

- Sauce « maison » servie avec certains aliments comme les boulettes ou galettes végétariennes ou les rôtis froids pour que le plat ne soit pas trop sec, dans ce cas l'enfant peut tout à fait demander aux adultes à ne pas avoir de sauce avec son plat.

# ORDRE DU JOUR

1. Qualité et durabilité de l'offre alimentaire février et mars 2024
2. Retours menus
  - Maternelle
  - Élémentaire
3. Retours des parents sur l'application App'Table
4. Déjeuner de parents d'élèves à la cantine
5. Questions parents d'élèves
6. Etude des menus de mai et juin 2024





# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Février et mars 2024

# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE FEVRIER ET MARS 2024

## Loi EGalim

### PRODUITS SIQO

(Signe d'origine et de qualité)

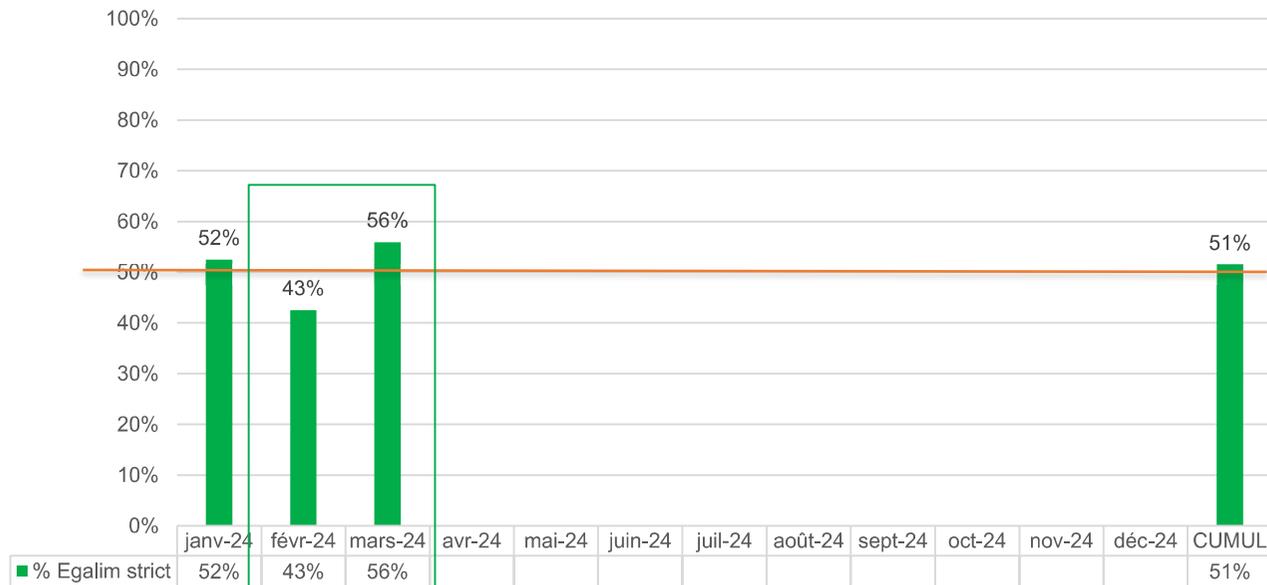
**50%**



Dont

### PRODUITS BIO

**20%**



**MOYENNE 2024 : 51%**



# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE FEVRIER ET MARS 2024

## Nouveau produit dans les menus

Lait demi-écrémé : 100% du lait servi au gouter



Commerce  
Équitable

Fournisseur



La campagne de France est une coopérative de 685 exploitations laitières familiales réparties sur tout le département de la Manche

Les engagements du commerce équitable

- + Une meilleure rémunération pour les producteurs et travailleurs
- + Des conditions de travail décentes
- + Le respect de l'environnement
- + L'autonomie et la gestion démocratique des coopératives de producteurs



# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE FEVRIER ET MARS 2024

## Label Ecocert en cuisine

### PRODUITS BIO



**35%** - Objectif 2024

**40%** - Niveau 2 objectif 2025

### PRODUITS BIO & LOCAUX PAR MOIS



**6** - Objectif 2024

**8** - Niveau 2 objectif 2025

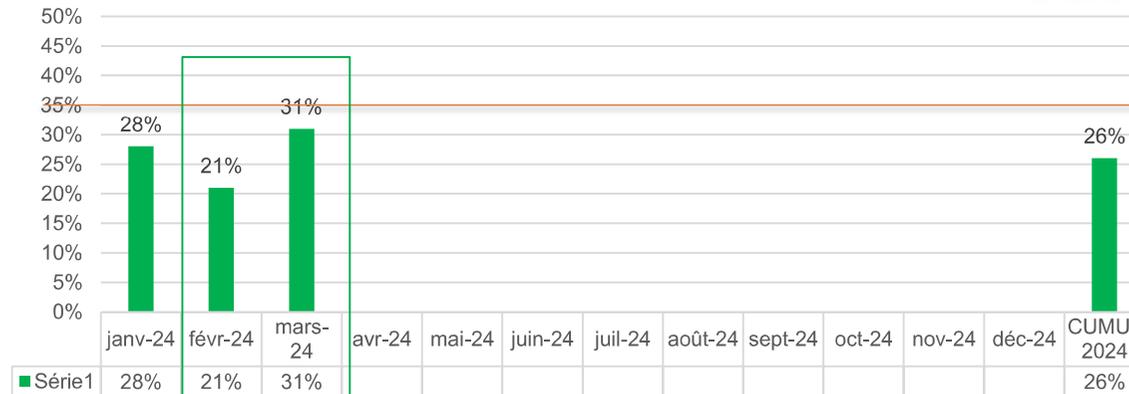
### PRODUITS BIO & COMMERCE EQUITABLE



**2** - Niveau 1 & 2



### PRODUITS BIO



**MOYENNE 2024 : 26%**

	FEVRIER	MARS	MOYENE 2024
PRODUITS BIO & LOCAUX PAR MOIS	7	4	6
PRODUITS BIO & COMMERCE EQUITABLE	2	2	2



# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE FEVRIER ET MARS 2024

## Nouveau produit dans les menus

Rigatoni: mercredi 13 mars 2024



Fournisseur

**CQFD**

01

### La production de blé dur bio en Île-de-France

C.Q.F.D. est à l'origine de la création de la filière blé dur bio francilienne en lien avec la coopérative biologique d'Île-de-France et les Moulins Bourgeois.

Ile de France

02

### Une semoule et une farine de qualité grâce aux Moulins Bourgeois

Pour la transformation du blé dur bio, nous faisons appel au savoir-faire centenaire des Moulins Bourgeois, situés à Verdelot en Seine-et-Marne.

Verdelot (77) > Les Lilas  
90km

03

### La création de nos pâtes dans nos ateliers à Meaux

L'ensemble de notre gamme est produite, transformée et conditionnée dans nos ateliers de Villenoy, à deux pas de Meaux.

Meaux (77) > Les Lilas  
40km



# PATES BIO ET LOCALES – CQFD

Une visite de l'atelier de fabrication va prochainement être programmée avec les équipes de la Ville et des ateliers de confection de pâtes seront organisés au deuxième semestre 2024 pour des classes de niveau élémentaire de la Ville.

La prochaine date de consommation de pâtes BIO et locales CQFD sera le mardi 11 juin :

MARDI 11/06/2024
Salade de tomate et dés de feta Salade iceberg et croûtons
Jambon de paris OU Croq veggie à la tomate
Gnocchetti BIO LOCALES  sauce tomate
Compote de pommes BIO Compote pomme abricot BIO

# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE FEVRIER ET MARS 2024

## Gammes de fruits et légumes

**OBJECTIFS**  
produits bruts et prêts à l'emploi  
(1<sup>ère</sup> et 4<sup>ème</sup> gamme)

**100%** Entrée – crudité

**20%** Garniture

**OBJECTIFS**  
Produits cuits sous vide  
(5<sup>ème</sup> gamme)

Non proposé dans les menus par  
choix de la ville

FEVRIER		Produits bruts (1 <sup>ère</sup> gamme)	Conserves (2 <sup>ème</sup> gamme)	Produits Surgelés (3 <sup>ème</sup> gamme)	Produits crus prêt à l'emploi (4 <sup>ème</sup> gamme)
Entrée de légumes	Crudité	67%	-	-	33%
	Cuidité	-	40%	60%	
Garniture		-	18%	64%	18%
Dessert de fruit		80%	20%	-	-

MARS		Produits bruts (1 <sup>ère</sup> gamme)	Conserves (2 <sup>ème</sup> gamme)	Produits Surgelés (3 <sup>ème</sup> gamme)	Produits crus prêt à l'emploi (4 <sup>ème</sup> gamme)
Entrée de légumes	Crudité	30%	-	-	70%
	Cuidité	-	29%	71%	-
Garniture		-	33%	67%	-
Dessert de fruit		74%	26%	-	-



# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE FEVRIER ET MARS 2024

## Fruits et légumes de saison

1<sup>ère</sup> et 4<sup>ème</sup> GAMMES

**100%**

AUTRES GAMMES

Majoritairement

FEVRIER	MARS
Légumes bruts ou crus prêts à l'emploi (1 <sup>ère</sup> et 4 <sup>ème</sup> gamme)	
carottes locales et BIO	laitue iceberg
chou blanc	mâche
chou blanc BIO	salade verte
laitue iceberg	carottes BIO et locales
endives	salade frisée
batavia	céleri
céleri BIO	radis
	batavia
Fruits bruts (1 <sup>ère</sup> gamme)	
pomme rouge BIO	clémentine
pomme bicolore BIO	pomme golden BIO
kiwi BIO	pomme bicolore BIO
banane	orange
ananas	ananas
	kiwi BIO
	banane

Référence calendrier :



# QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE FEVRIER ET MARS 2024

## Plats préparés sur la cuisine ou bruts

**CRUDITE RAPEE,  
POTAGE ET  
VINAIGRETTE**

**100%**

**PATISSERIE**

**50%**

**PLATS  
HEBDOMADAIRES  
VÉGÉTARIENS**

**100%**

**ALTERNATIVES  
VÉGÉTARIENNES**

**50%**

	FEVRIER	MARS	MOYENNE 2024
Entrée cuisinées ou à partir de produits bruts	81%	82%	82%
Viandes	57%	67%	69%
Légumes	82%	67%	75%
Féculents	71%	67%	75%
Pâtisseries	40%	67%	69%
Vinaigrettes	100%	100%	100%
2 Plats hebdomadaires végétariens	77%	62%	71%
Alternatives à la viande	14%	44%	25%

Les plats hebdomadaires végétariens non cuisinés en cuisine centrale sont :

### Février

- 1 pizza
- 1 omelette fraiche BIO

### Mars

- 2 omelettes fraiche BIO
- 1 tortellini





## RETOURS MENUS

# MATERNELLE

Cette évaluation qualitative de la consommation des repas est réalisée à partir des retours quotidiens des responsables périscolaires de toutes les écoles au service de la restauration scolaire :

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
Potage de légume bio	Choux blanc râpé
Nems aux légumes Omelette Sauté de poulet sauce franchard et purée de pommes de terre Sauté de bœuf et petits pois Semoule curry pois chiche Egrené de pois végétal et riz Pavé de merlu Rôti de bœuf semoule Sauté de porc et pommes de terre rissolées Riz et sauce achard de légumes	Galette basquaise (trop épicée) Choucroute de la mer Rôti de bœuf (trop gras) Petits pois (pas assez cuits) Boulgour et égrené végétal à la marocaine
Ile flottante Gâteau pépites de chocolat Clémentine	Gâteaux pommes cannelle (trop sec)

Les plats qui ont été appréciés dans plusieurs écoles



# ELEMENTAIRE

Cette évaluation qualitative de la consommation des repas est réalisée à partir des retours quotidiens des responsables périscolaires de toutes les écoles au service de la restauration scolaire :

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
<p>Crêpe au fromage Potages Salade iceberg et croton Carottes rappées Bio Œufs durs Taboulé</p>	<p>Sauce cocktail avec les œufs mayonnaise Pomme de terre en salade</p>
<p>Sauté de porc et pomme rissolées Curry de pois chiches et semoule Calamars Boullgour façon chili Sauté de poulet franchard et Purée de pommes de terre Nuggets de volaille et purée de pomme de terre Paupiette de veau Riz et sauce achard de légumes Omelette</p>	<p>Petits pois (trop secs) Boullgour et égrené végétal à la marocaine Choucroute de la mer Rôti de bœuf (viande trop dure et grasse) Légumes vapeur</p>
<p>Gouda / Edam Tomme grise / Brie</p>	
<p>Mousse au chocolat Crème dessert chocolat Fromage blanc et brisure de spéculoos Gâteau de Savoie et crème anglaise Clémentine Ananas</p>	<p>Coulis myrtille avec le fromage blanc</p>

Les plats qui ont été appréciés dans plusieurs écoles

Les plats n'ont pas été appréciés dans plusieurs écoles





**RETOUR DES PARENTS  
APPLICATION  
APP'TABLE**

# App' Table

L'APPLI QUI VOUS DIT TOUT SUR LA CANTINE



Retrouvez les **menus de la cantine**



Soyez informé sur la **qualité des produits**



Prenez connaissance de la **présence des principaux allergènes**

NOUVEAU !



Consultez le **Nutri-Score** de chaque élément du repas



Bénéficiez des **contenus du blog**



Une question ? Un problème ? **Contactez-nous** depuis l'application.

JE TÉLÉCHARGE  
L'APPLICATION



[apptable.elior.com](http://apptable.elior.com)



**bon & bon**  
C'EST ENCORE  
MIEUX

DÉCOUVREZ NOTRE BLOG **BON & BON**

Pour en savoir plus sur l'alimentation des enfants, avec des idées de recettes concoctées par des chefs.

[bon-et-bon.elior.fr](http://bon-et-bon.elior.fr)



# RETOUR APPLICATION APP'TABLE

Suite aux questions d'une représentante de parents d'élèves, Elior nous a apporté les précisions suivantes quant à la mise à jour de l'application :

- Les menus sont systématiquement mis à jour ainsi que les allergènes en conséquence lorsque le changement de menu est connu à J-3 de la date de service, par exemple en cas de rupture d'approvisionnement fournisseur d'un produit ou des grèves.
- Les menus ne sont pas mis à jour dans le cas où le changement de menu n'est connu qu'à J-1, le plus souvent lorsque les fruits sont refusés à la livraison par Elior (manque de maturité ou abimés) et donc remplacés par un autre fruit. Ce cas de figure se présente 2 à 3 fois par mois maximum.

Il est demandé à Elior combien de comptes ont été créés depuis le lancement de l'application. Elior va se renseigner pour nous donner l'information lors de la prochaine commission.



# DEJEUNER PARENTS D'ELEVES A LA CANTINE

# DEJEUNER DE PARENTS D'ELEVES A LA CANTINE

Maternelle Madeleine Riffaud  
Vendredi 29 mars 2024



## Au menu

- Potage Dubarry (chou-fleur) cuisiné à la cuisine centrale
- Omelette BIO, riz et sauce tomate cuisinée à la cuisine centrale
- Fromage petit moulé nature
- Ananas frais



Nous remercions les agentes de restauration de l'école Madeleine Riffaud pour leur accueil





**TRAME DES  
MENUS  
MAI – JUIN 2024**

# MENUS MAI & JUIN 2024

- Mardi 7 mai

Un filet de poisson frais (non surgelé) sera au menu

- Vendredi 10, lundi 13 et mardi 14 mai

La cuisine de Gonesse sera fermée pendant le pont de l'Ascension du mercredi 8 au vendredi 10 mai inclus, par conséquent les repas servis vendredi 10, lundi 13 et mardi 14 mai ne seront pas cuisinés exceptionnellement à la cuisine centrale. La production reprendra le lundi 13 et mardi 14 pour les consommations du mercredi 15, jeudi, 16 et vendredi 17 mai.

- La semaine du 27 au 31 mai

Un service de fraise sera proposé et remplacera le dessert positionné ce jour là.

- Jeudi 16 mai

Hot dog avec pain brioché du boulanger et sauce cuisinée à la cuisine de Gonesse

- Vendredi 7 juin

Nouvelle recette de tortilla cuisinée à la cuisine de Gonesse avec des œufs BIO

- Mardi 11 juin

2<sup>ème</sup> service de pâte BIO ET LOCALES CQFD (Gnocchetti à la sauce tomate)

- Jeudi 20 juin

Repas de fin d'année élaborée par une classe

- Jeudi 27 juin

Premières pizzas « maison » servies à la cantine !



# Menu

Du 06 au 10 mai 2024



LUNDI 6/05/2024	MARDI 7/05/2024	MERCREDI 8/05/2024	JEUDI 9/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
	Pain BIO			LE JOUR DU
<p><b>Entrée uniquement pour les élémentaires:</b></p> <p>Salade de concombres BIO vinaigrette nature</p> <p>Radis beurre</p>	<p> Salade de coquillettes au pesto de basilic*</p> <p>Salade de blé BIO à la parisienne* (tomate, maïs, ciboulette)</p>			<p>Salade de maïs</p> <p>Sauce vinaigrette</p>
<p>Sauté de veau sauce basquaise (tomate, poivron) Pommes vapeur OU Gratin campagnard* (pomme de terre, lentilles, curry, crème)</p>	<p>Filet de lieu noir sauce Bouillabaisse*</p>	FERIE	FERIE	<p>Raviolis de légumes</p>
	Courgettes et riz*			
<p>Brie</p> <p>Fromage carré à pâte molle</p>				<p>Cocktail de fruits au sirop</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Compote pomme pêche</p>	Poire BIO			<p>Gaufre au sucre</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p> Baguette et beurre</p> <p>Lait issu du Commerce Equitable</p> <p>Orange</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>			<p> Barre bretonne</p> <p>Lait issu du Commerce Equitable</p> <p>Compote de pommes</p>



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef \*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Semaine du 13 au 17 mai 2024



LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI 17/05/2024
	<b>LE JOUR DU</b>	Pain BIO		
Salade de tomates Sauce Vinaigrette	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Céleri rémoulade	Taboulé*	 Hot Dog Saucisse de francfort OU Bâtonnet végétarien et sauce béchamel, curcuma, moutarde*	Carottes râpées BIO LOCALES * Vinaigrette basilic Radis beurre
Brandade de poisson	Omelette BIO  Pommes rissolées BIO et haricots verts	Rôti de bœuf froid OU Pané de blé et sauce ketchup*  Chou fleur BIO sauce mornay* (béchamel, fromage)	Salade verte BIO Vinaigrette terroir	Paupiette de veau sauce normande* (crème, champignons) Semoule OU Couscous végétarien et boulettes de soja*
<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Fromage fondu Président Croc'lait	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Ananas	 Tomme	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Yaourt nature BIO LOCAL et sucre de canne issu du Commerce Equitable
Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au caramel	Pommes BIO (2 variétés)		 Glace Rocket	Gâteau USA* (fromage blanc, vanille, cannelle)
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pompon cacao Yaourt nature BIO et sucre Jus d'orange	Pain de mie Fraidou (fromage à tartiner) Compote de pommes fraise	 Baguette et miel Lait issu du Commerce Equitable Banane	Croissant Fromage frais nature et sucre Compote pomme banane	 Baguette et confiture d'abricots Lait issu du Commerce Equitable Poire BIO



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef \*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Semaine du 20 au 24 mai 2024



LUNDI 20/05/2024	MARDI 21/05/2024	MERCREDI 22/05/2024	JEUDI 23/05/2024	VENDREDI 24/05/2024
	Pain BIO	<b>LE JOUR DU</b>		<b>LE JOUR DU</b>
	Sauté de bœuf sauce lyonnaise *(oignons, ail) OU Quenelles nature BIO sauce tomate*	Salade de concombres Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Œuf dur mayonnaise BIO	<b>Entrée uniquement pour les élémentaires:</b> Salade coleslaw BIO * (carotte LOCALES et chou blanc mayonnaise) Crèmeux frais aux radis* (radis râpés, fromage blanc, mayonnaise)
FERIE		Hachis végétarien * (purée de pommes de terre et égréné de pois à la tomate)	Limande meunière	Semoule à la mexicaine BIO* (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
	Petits pois BIO au jus (carotte et champignons)*		Jeunes carottes	
	Cantal AOC Bleu d'Auvergne AOP	Beignet à la framboise	<b>Laitage uniquement pour les élémentaires:</b> Fromage frais nature et miel Fromage frais aux fruits	Gouda Edam
	Pommes BIO (2 variétés)		Banane BIO Orange BIO	Crème dessert au chocolat Crème dessert au caramel
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	Baguette et chocolat issu du commerce équitable Lait Poire BIO	Brioche Yaourt nature BIO et sucre Jus d'orange	Baguette Brie Jus de pomme	Cake à la vanille* Fromage frais et sucre Kiwi



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef \*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Équitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Semaine du 27 au 31 mai 2024



LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
Pain BIO	<b>LE JOUR DU</b>		<b>LE JOUR DU</b>	
Pavé de merlu sauce waterzoï (petits légumes, crème)	Entrée uniquement pour les élémentaires: Salade iceberg, radis et maïs  Cœur de scarole et olives vertes  Vinaigrette nature	Tarte au fromage*	Melon jaune BIO  Pastèque BIO	Entrée uniquement pour les élémentaires: Carottes râpées BIO LOCALES * Vinaigrette miel Champignons émincés au fromage blanc
Dés de carottes BIO ail *	Dahl de pois cassés * (cumin, curry, dés d'abricots secs, menthe, brunoise de carottes) et riz	Rôti de veau froid et sauce fraîcheur* OU Pané à la mozzarella et sauce fraîcheur* (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes)	Penne sauce fromagère * (fromage fais ail et fines herbes, sauce tomate, haricots blancs)	Steak haché pur bœuf au jus Blé BIO et ratatouille OU Blé Bio à l'italienne* (tomate, olives, lentilles, poivrons)
Comté AOP Saint Nectaire AOC	Edam Gouda	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Yaourt aromatisé	Glace cône au chocolat	Petit suisse aux fruits BIO  Petit suisse BIO nature et sucre
Abricots	Compote de pommes BIO Compote pomme abricot BIO	Banane		Moelleux aux pommes*
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Yaourt nature BIO et sucre Jus de pommes	Fourrandise fraise Lait issu du Commerce Equitable Banane	Baguette Emmental Compote pomme cassis	Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature et sucre Abricots	Pain de mie et confiture de fraise Lait issu du Commerce Equitable Poire BIO



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef \*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Du 03 au 07 juin 2024



LUNDI 3/06/2024	MARDI 4/06/2024	MERCREDI 5/06/2024	JEUDI 6/06/2024	VENDREDI 7/06/2024
		Pain BIO	LE JOUR DU	LE JOUR DU
Salade de tomates Salade de concombres Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade de tortis au pesto de basilic* Laitue iceberg, maïs, haricots rouges vinaigrette au sirop d'érable*	Pastèque BIO	Crèmeux de carottes et poivrons	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade coleslaw BIO* (carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise) Céléri LOCAL à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de bœuf sauce tomate et cornichon* Pommes de terre sautées OU Pommes de terre et lentilles à la provençale* (herbes de provence)	Accras de morue et citron	Emincé de dinde sauce haricots rouges* (miel, sauce soja, paprika, tomate) OU Galette indienne (lentilles corail, blé, épices tandoori)	Curry de pois chiche végétarien* et riz	Tortilla poivrons tomate* (œuf BIO, pommes de terre, tomates, thym)
	Courgettes rondelles et blé BIO	Brocolis BIO		
<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Saint Nectaire AOC Fourme d'Ambert AOC	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	Liégeois à la vanille	Fromage blanc Bio, brisure de spéculoos et coulis de fraise*	Fromage frais nature et miel Fromage frais aux fruits
Compote pomme fraise BIO Compote pomme abricot BIO	<u>Dessert uniquement pour les élémentaires:</u> Pommes BIO (2 variétés)			Moelleux au chocolat frais
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Croissant du boulanger Fromage frais et sucre Orange	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Compote de pommes	Gaufre au sucre Lait issu du Commerce Equitable Kiwi	Pain de mie et pâte à tartiner noisette Yaourt nature BIO et sucre Orange	Baguette et confiture d'abricots Lait issu du Commerce Equitable Poire BIO



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef\*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Du 10 au 14 juin 2024



LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI 14/06/2024
<b>LE JOUR DU</b>		<b>LE JOUR DU</b>		Pain BIO
Bouillgour façon couscous BIO* (légumes couscous, raisins, pois chichés, raz-el-hanout)	Salade de tomate et dés de feta Salade iceberg et croûtons	Taboulé*	Concombres sauce tzatziki* (yaourt, menthe)  Carottes râpées BIO LOCALES* Vinaigrette persil	Œuf dur mayonnaise BIO
	Jambon de paris OU Croq veggie à la tomate	Tarte végétarienne aux légumes et aux pois* (œuf, emmental, champignons, carottes brocolis)	Rôti de bœuf froid OU Croustillant fromager  et ketchup du chef*	Pavé de colin crumble pain d'épice
Edam  Gouda	Gnocchetti BIO LOCALES sauce tomate	Laitage uniquement pour les élémentaires:  Yaourt aromatisé	Petits pois au jus (carotte et champignons)*	Epinards BIO à la crème
	Compote de pommes BIO Compote pomme abricot BIO		Moelleux myrtille citron*	Fromage uniquement pour les élémentaires: Comté AOP  Gorgonzola AOP
Pêche		Ananas		Bâtonnet de crème glacée vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Yaourt nature BIO et sucre Jus de pommes	Pain au chocolat du boulanger Lait issu du Commerce Equitable Nectarine	Baguette Camembert Jus d'orange	Pain de mie et confiture de fraise Lait issu du Commerce Equitable Pomme BIO	Barre bretonne Fromage frais nature et sucre Compote pomme



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef\*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Du 17 au 21 juin 2024



LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI 21/06/2024
	<b>LE JOUR DU</b>	Pain BIO	<b>LE JOUR DU</b>	
Filet de lieu noir sauce citron*	Salade de concombres et maïs BIO Salade de tomates BIO Vinaigrette moutarde à l'ancienne	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade de maïs	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Terrine de légumes et mayonnaise	Pastèque BIO Melon jaune BIO
	Pommes de terre et lentilles à la provençale* (aux herbes de provence) et emmental râpé	Sauté de boeuf sauce curry* OU Bouchée de soja tomate et basilic sauce échalote*	Tortis à la méditerranéenne* (tomates, lentilles, courgettes, ail)	Boulettes de veau sauce marengo* OU Œufs brouillés
Haricots beurre à l'ail		Dés de carottes BIO à l'ail *		Riz camarguais IGP aux petits légumes*
Yaourt nature BIO LOCAL et sucre de canne issu du Commerce Equitable	Compote pomme abricot Compote pomme fraise	Cantal AOC	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Camembert Buchette mi-chèvre
Abricots		Mousse au chocolat au lait	Pastèque	Crêpe moelleuse et sauce chocolat*
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain de mie Emmental Jus de pommes	Baguette et confiture de fraises Yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO	Madeleines longues Fromage frais et sucre Banane	Croissant du boulanger Lait issu du Commerce Equitable Compote de pommes	Baguette et miel Lait issu du Commerce Equitable Nectarine

Production locale

Produit BIO

Recette du Chef \*

Nouvelle recette

Produit issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Du 24 au 28 juin 2024



LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
Pain BIO	<b>LE JOUR DU</b>		<b>LE JOUR DU</b>	
Salade de tomates BIO Vinaigrette basilic  Radis beurre	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade iceberg et croûtons  Salade verte et maïs  Vinaigrette ciboulette	Friand au fromage	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Concombres BIO au fromage blanc et ciboulette*  Carottes râpées BIO LOCALES* Vinaigrette échalote	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Taboulé*  Salade de pâtes à la parisienne* (tomates, maïs)
Pavé de colin mariné ail et fines herbes	Dahl de lentilles corail* (tomate, carotte, lait de coco, gingembre) et riz	Emincé de volaille Bio sauce aux olives* OU Bouchée au pistou sauce échalote*	Pizza au fromage*  Salade verte et vinaigrette	Rôti de bœuf froid OU Croq veggie à la tomate et mayonnaise
Ratatouille et blé BIO		Petits pois carottes BIO		Haricots verts à l'ail*
Dessert lacté au chocolat  Dessert lacté au caramel	Gouda  Edam  Compote pomme banane  Compote de pommes	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Mimolette   Ananas	Yaourt nature BIO LOCAL et miel  Yaourt aromatisé à la vanille BIO LOCAL	Fromage frais aux fruits  Fromage frais nature et sucre  Cake sportif* (cassonade, noix, raisins et abricots secs)
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Brioche Lait issu du Commerce Equitable Abricots	Baguette et chocolat issu du commerce équitable Yaourt nature BIO et sucre Pêche	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette Brie Nectarine	Pompon cacao Lait issu du Commerce Equitable Banane



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef\*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Equitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE



# Menu

Du 01 au 05 juillet 2024



LUNDI 1/07/2024	MARDI 2/07/2024	MERCREDI 3/07/2024	JEUDI	VENDREDI 5/07/2024
	LE JOUR DU	LE JOUR DU	LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF	
Poulet rôti au jus Riz paëlla * (poivron, tomate, petits pois, épice paëlla) OU Riz à l'andalouse BIO* (poivrons, tomates, petits pois, courgettes et épice paëlla)	Salade de concombres  Salade de tomate et maïs  Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Entrée uniquement pour les élémentaires: <b>N</b> Houmous aux pois chiches* (épices garam masala, carotte, poivrons)	Entrée uniquement pour les adultes et les élémentaires: Salade iceberg et oignons frits  Vinaigrette persil	Pain BIO  Pastèque BIO  Melon vert
	Omelette BIO et emmental râpé	Tarte végétarienne aux légumes et aux pois*	Fishburger	Paupiette de veau sauce tomate et cornichon* Farfalles OU Farfalles, lentilles et tomates* et emmental râpé
Comté AOC  Saint Nectaire AOC	Purée de pommes de terre et courgettes*	Carottes vichy	Pommes campagnardes	
	Laitage uniquement pour les élémentaires: Fromage frais nature et sucre  Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé BIO LOCAL	Vache qui rit	Compote pomme pêche  Compote de pommes
Nectarine	Beignet au chocolat	Melon jaune	Ananas et chantilly	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Pain de mie et pâte à tartiner noisette Yaourt aromatisé Pomme BIO	Baguette et confiture de fraise Lait issu du Commerce Équitable Abricot	Croissant Fromage frais et sucre Compote de pomme	Baguette Edam Jus d'orange	Cake au citron* Lait issu du Commerce Équitable Pêche



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef \*



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Équitable

100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE