



COMPTE RENDU COMMISSION RESTAURATION



MARDI 6 FEVRIER 2023

ORDRE DU JOUR

1. Qualité et durabilité de l'offre alimentaire décembre 2023 et janvier 2024

2. Retours menus

- Maternelle
- Élémentaire

3. Présentation App'Table

4. Evènements et animations

Atelier crufiture – Romain Rolland élémentaire

Fabuleuse légumineuse– Victor Hugo

Petit déjeuner équilibré - Waldeck Rousseau

Good fast food - Paul Langevin

Elaboration du repas de Noel – Romain Rolland élémentaire

Cantine Intergénérationnelle – Waldeck Rousseau

5. Etude des menus de mars et avril 2024





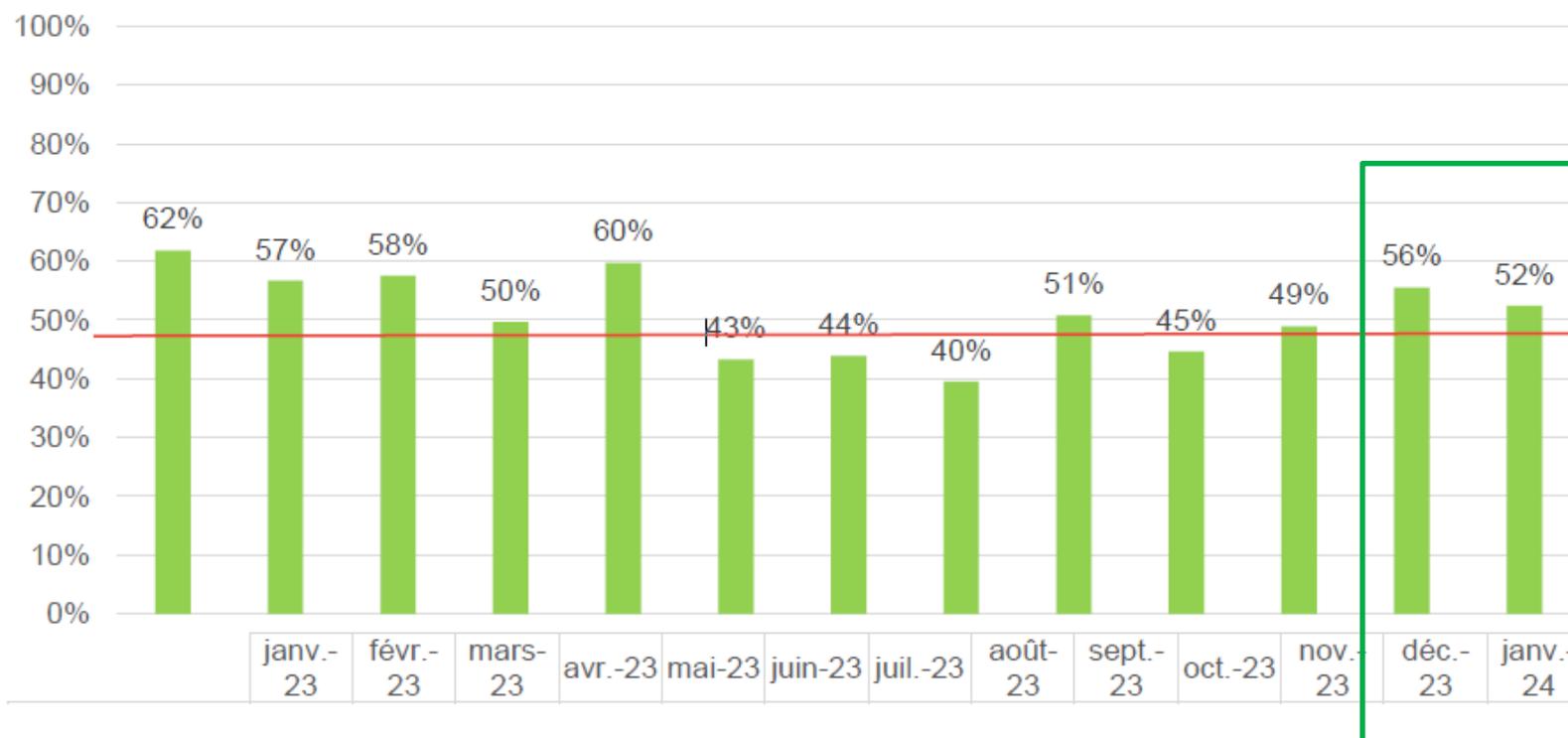
QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Décembre 2023 et
janvier 2024

QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DECEMBRE 2023 ET JANVIER 2024

Loi EGalim

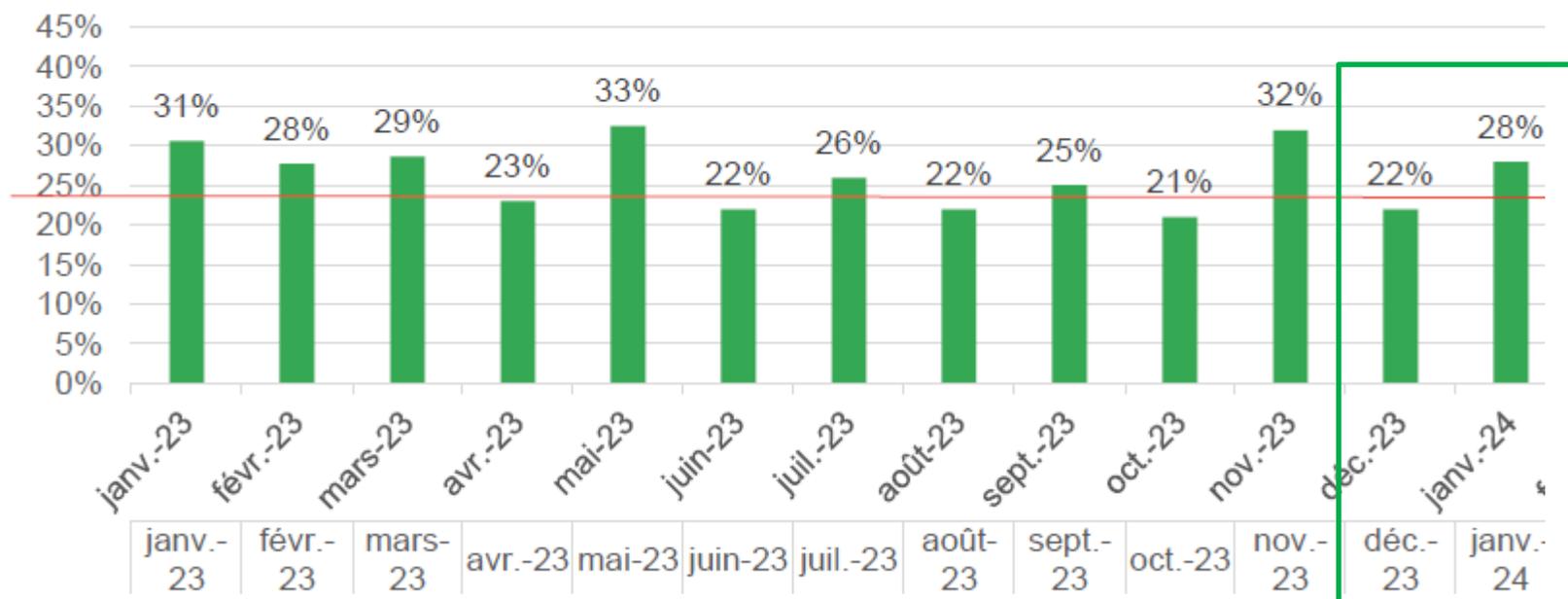
- 50% de produits SIQO
- Dont 20% de produits Bio



QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DECEMBRE 2023 ET JANVIER 2024



Label Ecocert en cuisine



Dont 8 produits bio ET locaux en décembre 2023 et 6 en janvier 2024



QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

DECEMBRE 2023 ET JANVIER 2024

% des gammes de fruits et légumes

➤ Entrée de légumes

Crudités : 100% de 1ère et/ou 4ème gamme

Cuidités : au moins 50% de 1ère et/ou 4ème gamme

➤ Garniture de légumes

Minimum 20% de 1ère et/ou 4ème gamme

0% de légumes de 5ème gamme

Définitions des gammes	
1ère gamme	Produits frais et bruts
2ème gamme	Conserves et semi-conserves
3ème gamme	Produits surgelés
4ème gamme	Produits crus prêt à l'emploi
5ème gamme	Produits cuits sous vide

déc-23	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	7	35%	0	0%	4	20%	9	45%	20
Garnitures de légumes	1	10%	0	0%	9	90%	0	0%	10
Desserts de fruits	10	83%	2	17%	0	0%	0	0%	12

janv-24	1ère gamme		2ème gamme		3ème gamme		4ème gamme		Totaux
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	
Entrée de légumes	0	0%	5	25%	4	20%	11	55%	20
Garnitures de légumes	0	0%	1	11%	7	78%	1	11%	9
Desserts de fruits	13	76%	4	24%	0	0%	0	0%	17



QUESTIONS ET REMONTEES DES PARENTS D'ELEVES

- Les produits servis sont-ils tous de saison ?

Tout les produits bruts (1^{ère} gamme) ou crus prêt à l'emploi (4^{ème} gamme) sont de saison, nous privilégions également majoritairement des produits de saison pour les surgelés (3^{ème} gamme) dans un but de sensibilisation des enfants à l'importance du respect de la saisonnalité.

- Les objectifs de gammes de fruits et légumes ne sont pas atteints
 - Les entrées : les crudités et les cuitités (exemple : soupe) n'ayant pas le même objectif nous allons essayer pour les prochaines commissions de donner un résultat distinct
 - Garniture de légumes : 50% de l'objectif en décembre et janvier

QUALITE ET DURABILITE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DECEMBRE 2023 ET JANVIER 2024

% des plats cuisinés

Vinaigrette	Nombre	8	100%	7	100%
	Nombre total	8		7	
Viandes	Nombre	5	83%	5	83%
	Nombre total	6		6	
Légumes	Nombre	10	100%	7	78%
	Nombre total	10		9	
Féculents	Nombre	4	80%	8	80%
	Nombre total	5		10	
Pâtisseries	Nombre	3	75%	2	100%
	Nombre total	4		2	
Plats hebdomadaires végétariens	Nombre	4	57%	6	86%
	Nombre total	7		7	
Alternatives végétariennes	Nombre	1	17%	1	17%
	Nombre total	6		6	

Crudités râpées, potage et vinaigrettes : 100% maison
Pâtisseries: 50% maison

Plats hebdomadaires végétariens : 100% maison
Alternatives végétariennes: 50% maison





de
qualité,
durable,
équitable,
accessible

RETOURS MENUS

MATERNELLE

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
<p>Rillettes de sardine Potage de légume Œufs mayonnaise Laitue iceberg et dés d'emmental Carottes râpées</p>	
<p>Chili végétarien Gratin campagnard Limande meunière Brandade de colin maison Aiguillette de poisson pané Coquille à la tomate et égrené de pois Couscous végé Semoule curry pois chiche Acras de poisson Emincé de volaille Saucisse de francfort</p>	<p>Bœuf bourguignon (viande trop grasse et gélatineuse) Œufs brouillés Quenelles Acras de poisson (manque une sauce) Haricots beurre</p>
<p>Cantal Fromage frais</p>	<p>Fromage blanc coulis de fraise maison</p>
<p>Galette des rois Mousse au chocolat Clémentine Cake au chocolat Ananas</p>	



ELEMENTAIRE

Plats bien consommés	Plats peu ou non consommés
<p>Potage de légumes Crêpe fromage Taboulé Carottes râpées Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Rillette de sardine Salade endive</p>
<p>Chili végétarien Quenelle sauce basilic Couscous végétarien Gratin campagnard Coquille à la tomate et égrené de pois Aiguillette de colin pané Limande meunière Semoule curry pois chiche Brandade de colin Pavé de merlu Acras de poisson</p>	<p>Pavé de merlu sauce crevette Emincé de pois sauce crème et poireaux (texture et gout) Epinard pomme de terre béchamel Poêlée de légumes (brocolis, panais, courge butternut) Bœuf braisé sauce tomate et oignon (viande trop grasse et gélatineuse) Bœuf bourguignon (viande trop grasse et gélatineuse) Œuf brouillé Acras (manque une sauce)</p>
<p>Saint-Nectaire Cantal Gouda</p>	<p>Fourme d'Ambert</p>
<p>Galette des rois Clémentine Banane Poire Pomme Kaki</p>	



QUESTIONS ET REMONTEES DES PARENTS D'ELEVES

- Les pâtes sont souvent trop cuites et trop salées

Pour le sel la réglementation impose un grammage à respecter et aucun sel supplémentaire n'est proposé aux enfants pendant le service.

Nous porterons une vigilance particulière au sel et à la cuisson lors des prochains services.

- Demande de séparer les féculents et sauce

C'est déjà le cas, les agent.es de restauration servent distinctement les différents éléments aussi bien en self qu'en service à table.



PRESENTATION DE L'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



bon
&n
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



ville
des
Lilas

QUESTIONS ET REMONTEES DES PARENTS D'ELEVES

- Les menus et allergènes ne sont pas affichés à l'extérieur de l'école Romain Rolland élémentaire.

La directrice de l'école va être relancée pour qu'ils le soient à l'avenir.

- Peut-on organiser une journée autour de l'alimentation comme cela a été fait pour les droits de l'enfant ?

Nous notons l'idée ! De nombreuses animations sont déjà organisées dans les écoles en temps scolaire sur le sujet (cf diapos suivantes) et également périscolaire avec par exemple le test culinaire du mercredi 28 février lors duquel les enfants ont goûté et noté plusieurs nouvelles recettes.



EVENEMENTS ET ANIMATIONS

Atelier crufiture – Romain Rolland élémentaire
Lundi 27 novembre 2023



Fabuleuse légumineuse- Victor Hugo

Lundi 4 décembre 2023



Petit déjeuner équilibré – Waldeck Rousseau
Lundi 11 décembre 2023

NOUVEAU !



Good Fast Food – Paul Langevin
Lundi 18 décembre 2023

NOUVEAU !



Elaboration du repas de Noel – Romain Rolland élémentaire
Jeudi 21 décembre 2023



MENU DE NOËL

Jeudi 21 décembre

Entrée:
Pizza au fromage

Plat:
Petit filet de volaille ou steak mozarella sauce Noël

Pomme noisette

Laitage:
Comté

Dessert:
Bûche maison caramel et brunoise Cris

Clémentine

Boisson:
Sirop de grenadine ouidon au chocolat

CM2A-ÉCOLE ROMAIN ROLLAND



**PROCHAINE
COMMISSION
JEUDI 4 AVRIL
18H30**



**TRAME DES
MENUS
MARS - AVRIL
2024**



Menu

Semaine du 4 au 8 mars 2024



LUNDI 4/03/2024	MARDI 5/03/2024	MERCREDI 6/03/2024	JEUDI 7/03/2024	VENDREDI 8/03/2024
Pain BIO	LE JOUR DU	LE JOUR DU		
Potage pommes de terre, carottes, navets, poireaux Bio * et emmental râpé	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Taboulé BIO au boulgour * (poivron, tomate, jus de citron) Salade de blé BIO à la parisienne * (maïs, tomate, basilic)	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Vélouté aux champignons*		Œuf dur mayonnaise BIO
Sauté de porc au jus* OU Pané à la mozzarella et sauce fraîcheur* (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)	Omelette BIO	Quiche végétarienne aux légumes et aux pois*	Sauté de bœuf aux olives OU Egréné de pois * champêtre	Brandade de colin * et emmental râpé
Pommes rissolées BIO	Poêlée de légumes BIO (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)	Carottes vichy	Petits pois BIO à la lyonnaise *	
Pommes BIO (2 variétés)	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre issu du Commerce Equitable 	Gouda	Fromage carré à pâte molle Camembert	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
	Clémentines	Dessert lacté à la vanille	Moelleux pomme cannelle *	Ananas Banane
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Baguette et confiture d'abricot Lait Poire BIO	Fourrandise au citron Lait Banane	Baguette et beurre Lait Kiwi	Pain de mie Pavé demi-sel Compote de pommes



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

QUESTIONS ET REMONTEES DES PARENTS D'ELEVES

- Proposer un double choix de fruits

Un double choix est proposé sauf dans le cas de fruits très appréciés comme les clémentines en hiver ou des pommes et poires où ce sont deux variétés différentes qui sont proposées.

- Les goûters sont trop légers (Romain Rolland élémentaire)

Les goûters aux Lilas sont composés tous les jours de 3 produits : céréaliier, laitier et fruit. Ce sont des produits qualitatifs provenant principalement du boulanger pour éviter les produits industriels. Une grande attention est portée lors de l'étude des trames de menu à leur consistance et de nombreuses améliorations ont déjà été apportées.

Nous demandons aux parents de nous remonter les goûters concernés pour pouvoir identifier si cela vient de la composition de gouter ou alors du menu du midi qui n'aurait pas été apprécié ce jour là.



Menu

Semaine du 11 au 15 mars 2024



LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
LE JOUR DU		Pain BIO	Pain aux céréales	LE JOUR DU
Salade iceberg et dés d'emmental Salade de mâche aux croûtons Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)		Potage potiron *	Rillettes de sardines *	Carottes râpées BIO LOCALES * Salade frisée aux oignons frits Vinaigrette persil
Boulgour et égrené végétal à la marocaine * (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)	Poisson frais selon arrivage	Paupiette de veau sauce champignons et tomate * Macaronis BIO OU Macaroni BIO à l'italienne* (tomates,olives,poivrons,lentilles) et emmental râpé <u>pour les maternelles</u>	Rôti de bœuf OU Bâtonnets végétarien Sauce tartare * (mayonnaise, câpres, échalotes, cornichons)	Riz et achard de légumes * (haricots blancs, carottes, haricots plats, curry)
	Chou fleur béchamel		Purée potiron céleri carottes pommes de terre *	
<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Gouda Edam	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Saint Nectaire AOC	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Coulommiers Bûchette de chèvre	Fromage blanc BIO ,brisure de spéculoos et coulis de fraise *
Compote de pommes BIO Compote de pomme abricot BIO	Poires BIO	Mousse au chocolat	Banane Kiwi	
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Croissant du boulanger Yaourt nature BIO et sucre Pomme BIO	Baguette Brie Compote de pommes	Pain de mie et pâte à tartiner noisette Lait Orange	Cake vanille* Lait Poire BIO	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes



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 18 au 22 mars 2024



LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Pain BIO	LE JOUR DU			LE JOUR DU
Potage de légumes BIO * (pommes de terre, carottes, haricots verts, courgettes) et emmental râpé	Céleri rémoulade Batavia et dés de mimolette, vinaigrette ciboulette	Tarte au fromage *	 Œuf dur BIO sauce cocktail *	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Salade de coquillettes à la parisienne (tomate, maïs, basilic) Salade de lentilles vinaigrette
Bœuf bourguignon * (carottes, champignons) OU Galette basquaise	Omelette BIO	Saucisse de volaille Lentilles* OU Gratin campagnard * (pommes de terre, lentilles, curry, crème)	 Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)	Curry de pois chiches et Semoule * (jus de citron, tomates concassées)
Dés de carottes BIO ail et oignons*	Riz BIO et sauce tomate *			
Pomme BIO	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Petit moulé nature Pavé demi-sel	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Yaourt nature BIO LOCAL et miel	 Gâteau de Savoie * et crème anglaise	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre
	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Ananas		Clémentines
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain de mie et beurre Lait Kiwi	Brioche Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Baguette et chocolat issu du commerce équitable Lait Pomme BIO	Barre bretonne Yaourt nature BIO et sucre Jus de raisin	Baguette Camembert Compote de pomme 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



Menu

Semaine du 25 au 29 mars 2024



LUNDI 25/03/2024 MARDI 26/03/2024 MERCREDI 27/03/2024 JEUDI 28/03/2023 VENDREDI 29/03/2024

	LE JOUR DU	Pain BIO		LE JOUR DU
Crêpe au fromage		Crèmeux frais aux radis * (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	Entrée uniquement pour les élémentaires : Carottes râpées BIO LOCALES *	Potage Dubarry * (au chou fleur) et emmental râpé
Calamars à la romaine	Boulgour façon chili * (poivrons, carottes,haricots plats, haricots rouges)	Rôti de bœuf et jus OU Bouchées de soja tomate basilic sauce échalote *	Sauté de poulet franchard * (champignons , mélange de légumes,jus de citron,ciboulette,estragon)	Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes et sauce tomate *
Petits pois à la paysanne*		Brocolis BIO	Purée de pommes de terre OU Hachis végétarien à l'égréné de pois *	
Poires BIO	Tomme grise Brie	Fromage uniquement pour les élémentaires: Saint Paulin BIO	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre	Laitage uniquement pour les élémentaires: Yaourt nature BIO LOCAL et sucre
	Compote pomme fraise BIO Compote pomme abricot BIO	Liégeois à la vanille	Gaufre pâtissière	Ananas Banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Pain au chocolat du boulanger Lait Kiwi	Moëlleux au citron Yaourt nature BIO et sucre Banane	Baguette Emmental Compote pomme cassis	Pain de mie et confiture fraise Lait Poire BIO



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 01 au 05 avril 2024



LUNDI 1/04/2024 MARDI 2/04/2024 MERCREDI 3/04/2024 JEUDI 4/04/2024 VENDREDI 5/04/2024

	LE JOUR DU 	Pain BIO	Pain aux céréales	
	<p><u>Entrée uniquement pour les élémentaires :</u></p> <p>Concombres Vinaigrette nature</p> <p>Céleri rémoulade</p>	Salade iceberg et dés de mimolette, vinaigrette moutarde à l'ancienne	<p>Œufs dur BIO mayonnaise</p> 	<p>Taboulé BIO *</p> <p>Salade de riz BIO à la parisienne * (maïs, tomate, basilic)</p>
FERIE	Dalh de lentilles corail * (carottes, oignons, lait de coco, curry) et riz pilaf	Pavé de merlu sauce ciboulette *	<p>Rôti de veau sauce crème et champignons* OU Quenelles nature BIO sauce tomate *</p> 	Limande meunière
		Epinards et pommes de terre BIO béchamel *	Purée de pommes de terre BIO et emmental râpé	Dés de carottes BIO au cumin* et emmental râpé
	Edam Gouda	Pomme BIO	Gâteau au chocolat façon brownie * et son Chocolat	<p><u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Fromage fondu</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p>
	Compote de pomme fraise cassis BIO Compote de pomme BIO			Banane Kiwi
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et miel Yaourt nature BIO et sucre Poire BIO	Brioche Lait Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Orange	Pain de mie et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pomme



Production locale

Produit BIO

Recette du Chef *



Nouvelle recette



Produit issu du Commerce Equitable

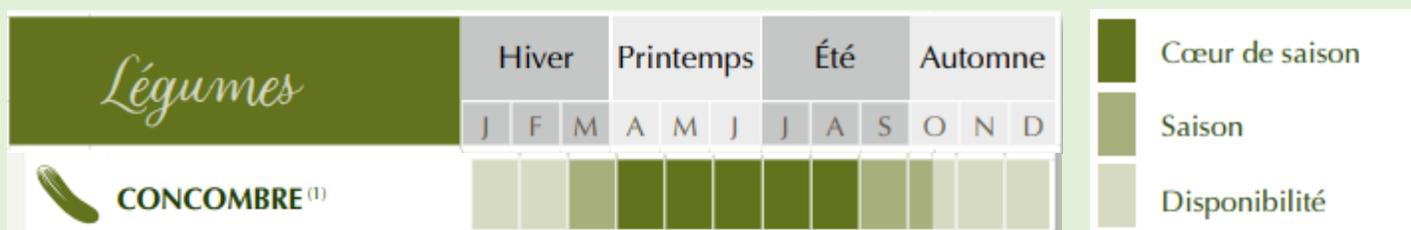
100% des poissons sont labellisés MSC (Marine Stewardship Council)

100% des viandes sont labellisées LABEL ROUGE

QUESTIONS ET REMONTEES DES PARENTS D'ELEVES

- Respect de la saisonnalité : concombre en avril

Elior se base sur le calendrier de saisonnalité d'INTERFEL (Interprofession de la filière des fruits et légumes frais) :



Selon ce calendrier le concombre est bien de saison, Elior précise que les concombres servis seront d'origine France (coopérative Rosée des champs).



Vacances

Menu

Semaine du 08 au 12 avril 2024



LUNDI 8/04/2024 MARDI 9/04/2024 MERCREDI 10/04/2024 JEUDI 11/04/2024 VENDREDI 12/04/2024

		LE JOUR DU	LE JOUR DU	Pain BIO
Emincé de volaille BIO au jus * OU Croq veggie à la tomate	Entrée uniquement pour les élémentaires: Salade de tortis au pesto *	Concombres BIO et dés de feta à la crème ciboulette *		Entrée uniquement pour les élémentaires: Carottes râpées BIO LOCALES * Vinaigrette miel
	Sauté de bœuf sauce bobotie * (cannelle, cumin, raisins et abricots secs) OU Bouchées au pistou sauce échalote *	Couscous végétarien *	Quiche végétarienne aux légumes et aux pois *	Pavé de merlu sauce citron, huile d'olives *
Coquillettes et sauce tomate	Haricots beurre		Carottes vichy*	Chou fleur BIO béchamel *
Brie	Fromage frais aux fruits	Fromage uniquement pour les élémentaires : Edam	Fromage blanc et coulis de myrtilles *	Cantal AOC
Dessert lacté au caramel	Orange	Compote pomme abricot	Banane BIO	Beignet chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre au sucre Lait Kiwi	Baguette Camembert Jus de pommes	Pain de mie et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre Poire BIO	Croissant du boulanger Lait Compote de pommes	Baguette et chocolat issu du commerce équitable Yaourt aromatisé Pomme 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



Vacances

Menu

Semaine du 15 au 19 avril 2024



LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
LE JOUR DU	LE JOUR DU		Pain BIO	
Riz à la mexicaine et haricots rouges * (tomates, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Taboulé *	Paupiette de veau au jus* OU Croq veggie au fromage	Cake à la carotte*
	Boulgour flageolets colombo * (tomate, julienne de légumes)	Rôti de boeuf sauce aux olives * OU Pané de blé		Pavé de colin sauce sétoise (tomate, épice safranée, estragon)
		Brocolis BIO	Pommes sautées et ketchup du chef*	Haricots plats d'Espagne à l'ail*
Fromage frais nature BIO et sucre	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires :</u> Gouda BIO	Yaourt nature BIO LOCAL et miel	Saint Nectaire AOC	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Fromage frais aux fruits
Poire BIO	Dessert lacté à la vanille	<u>Dessert uniquement pour les élémentaires :</u> Pomme BIO	Tarte poire bourdaloue aux amandes *	Ananas
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Kiwi	Croissant du boulanger Fromage frais nature et sucre Jus de raisin	Baguette Emmental Compote pomme ananas	Pain de mie et confiture de fraises Yaourt nature BIO et sucre Orange	Baguette et beurre Lait Compote de pommes



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 22 au 26 avril 2024



LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
	Pain BIO	LE JOUR DU		LE JOUR DU
Friand au fromage*	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Scarole et croûtons Endives aux pommes Vinaigrette nature	 Penne à l'italienne* (tomate, brunoise de légumes, poivron, olives)	Concombres et crème ciboulette*	 Carottes râpées BIO LOCALES* sauce enrobante échalote* Salade croquante* (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt)
Sauté de bœuf sauce pain d'épices* (oignon, pain d'épices) OU Pané à la mozzarella et sauce échalote*	Limande meunière et citron		Boulettes d'agneau sauce Dijonnaise* OU Emincé de pois au curry*	Omelette BIO et emmental râpé
Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre BIO béchamel		Blé BIO	Petits pois BIO saveur jardin*
<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Yaourt nature BIO LOCAL et sucre Yaourt aromatisé	Brie Fromage carré à pâte molle	Fromage fondu	Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	<u>Laitage uniquement pour les élémentaires:</u> Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre
Pommes BIO (2 variétés)	Compote de pommes Compote pomme fraise	Orange BIO		Tarte abricotine fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Poire BIO	Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Moelleux caramel beurre salé Lait Kiwi	Baguette et beurre Yaourt nature BIO et sucre Jus de pommes	Baguette Petit moulé nature 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

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024



LUNDI 29/04/2024 **MARDI 30/04/2024** **MERCREDI 1/05/2024** **JEUDI 2/05/2024** **VENDREDI 3/05/2024**

Pain BIO		LE JOUR DU		LE JOUR DU	
Sauté de porc sauce tomate et poivron* OU Galette basquaise	<u>Entrée uniquement pour les élémentaires:</u> Taboulé au boulgour BIO* (poivron, tomate, jus de citron) Salade de pommes de terre BIO à l'échalote*	FERIE	Cappelletti et sauce tomate*	Salade coleslaw BIO* (carotte LOCALES et chou blanc mayonnaise)	Salade chou blanc et rouge sauce fromage blanc*
	Poisson frais selon arrivage				
Lentilles et Carottes	Chou fleur béchamel				
Mimolette Cantal AOC	Fromage frais nature et sucre de canne issu du Commerce Equitable		Fromage blanc et miel	<u>Fromage uniquement pour les élémentaires:</u> Edam Gouda	
Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au chocolat	Pommes BIO (2 variétés)		Banane	Halwa à la semoule* (semoule, lait, sucre, cannelle, vanille, beurre)	
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	
Baguette Emmental Kiwi	Baguette et confiture fraise Lait Compote pomme banane		Pain au lait Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Madeleines longues Yaourt nature BIO et sucre 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