

Menu scolaire

* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de CM2 de Blancs Mouchons



Menu scolaire

JUILLET 2024



Lundi 01

- » Macédoine de légumes
- » Galette végétale à la tomate
- » Pépinière façon risotto
- » Fromage frais sur lit de fruits

Mardi 02

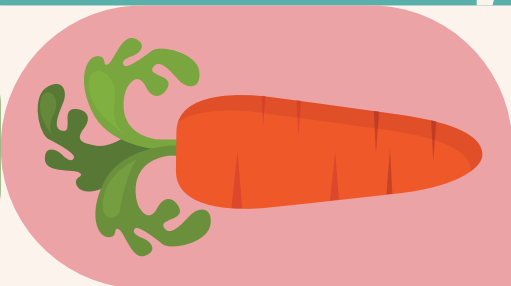
- » Concombre au fromage blanc
- » Paupiette de veau sauce champignons
- » Filet de hoki **SV**
- » Duo de haricots **Bio**
- » Abricots

Jeudi 04

- » Salade de riz **Bio** au surimi
- » Mimolette portion
- » Beignet à la framboise

Vendredi 05

- » Raviolis de Bœuf **Bio**
- » Raviolis saumon **SV**
- » Salade mélangée
- » Compote de fruits/biscuit



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CC** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.

Saveurs en Or

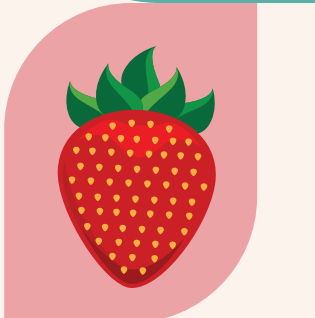
Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

MSC

Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

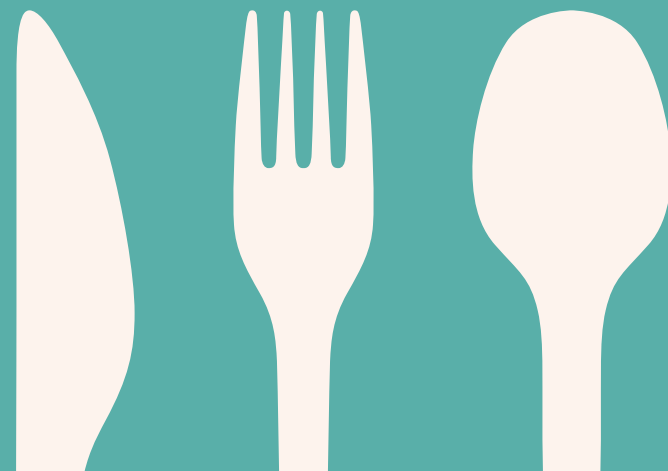


Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de CM2 de
Blancs Mouchons





Menu scolaire


JUILLET 2024





Lundi 01

- » Carottes et pois chiches à l'orientale
- » Semoule 
- » Edam 
- » Compote de pommes


Mardi 02

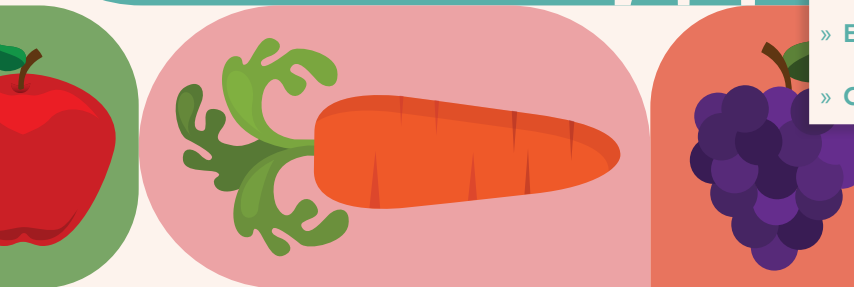
- » Tomates vinaigrette au basilic
- » Filet de poisson pané Msc sauce gribiche
- » Pommes de terre vapeur
- » Vache qui rit 

Jeudi 04

- » Macédoine de légumes
- » Omelette sauce à l'ancienne Maison
- » Coquillettes 
- » Emmental râpé 
- » Pastèque

Vendredi 05

- » Croque monsieur Maison
- » Croque au thon maison 
- » Salade vinaigrette caesar
- » Yaourt aromatisé




SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts  dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.

Saveurs en Or

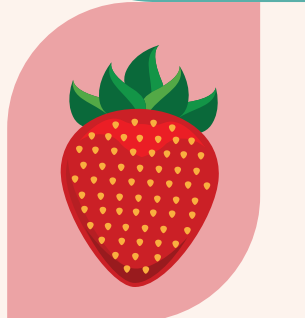
Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.

Le Marin

Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.



Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.