



# Restauration scolaire

### Menus du 08 au 12 Janvier 2024



VERDUN

Mercredi

Jeudi

Vendredi Epiphanie

Entrée Plat principal Accompagnement **Produit laitier** Dessert

**Betteraves vinaigrette** Bœuf provencal Blé \*\*\* Fruit Hoki sauce provençale

Boulette d'agneau sauce brune Haricots beurre méridionals Compote de pomme Boulette végétale sauce tomate

Livarot à couper

Salade de lentilles Hachis parmentier \*\*\* Tarte aux pommes Brandade de morue

\*\*\* Colin sauce thym citron Choux fleurs persillés Edam Fruit \*\*\*

Carottes râpées Paella au poulet \*\*\* Brioche des rois Paella végétarienne

Sans viande Sans porc

Les familles d'aliments :

Niandes, poissons Légumes

Mardi

\*\*\*

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits

Nos salades et nos plats composés :

Salade de lentilles : lentilles, oignon, persil

Appellation d'origine protégée Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Hachis parmentier : purée de pomme de terre, égréné de boeuf, concentré de tomate Paella au poulet : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse

Nos salades et nos plats composés :

Sauce provençale: roux blanc, pulpe de tomate, concentré de tomate, fond brun, herbes de provence, persil, ail Sauce brune: roux blanc, fond brund, oignon, carottes, crème, ail, persil Sauce thym citron: roux blanc, fumet de poisson, crème, jus de citron, thym, oignon

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)



**VERDUN** 

# Restauration scolaire



Menus du 15 au 19 Janvier 2024



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi \*\*\* Entrée **Taboulé** Coleslaw \*\*\* Velouté de courgettes\*\* Haut de cuisse au jus Sauté de porc au jus Gnocchi à la crème Poisson meunière Plat principal Paupiette de veau à la moutarde Emincé de poulet mater \*\*\* Accompagnement Ratatouille Lentilles cuisinées Brocolis méridionals Carottes persillées \*\*\* \*\*\* **Produit laitier Mimolette** Yaourt aux fruits mixés Dessert Fruit Mousse au chocolat Banane Maestro vanille **Galette bretonne** \*\*\* \*\*\* Sans viande Galette lentilles boulgour Palet maraicher Omelette Sans porc Palet maraicher \*\*Pâté de campagne Les familles d'aliments Viandes, poissons et oeufs Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers Légumes & fruits sardos/dieupentale/bessens/verdun)



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



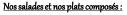
Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette Salade de riz : riz, maïs, tomate, vinaigrette

Coleslaw: Carottes râpées, chou blanc râpé, sauce coleslaw

Velouté de courgette : courgette, pomme de terre, carottes, oignons, curry, crème

### Nos salades et nos plats composés :

Sauce moutarde: bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

Œuf de France

Présence de porc \*

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)





# **Restauration scolaire**

Menus du 22 au 26 Janvier 2024



Vendredi Lundi Mardi Mercredi VERDUN \*\*\* \*\*\* Entrée Macédoine Salade de haricots verts Tarte au fromage Poisson pané Plat principal Sauté de veau aux olives Aiguillette de poulet au jus Tortellini provençal **Jambon blanc\*** Farfalle + râpé \*\*\* Accompagnement Choux de Bruxelles à la tomate Jardinière de légumes Purée de pomme de terre **Produit laitier** \*\*\* \*\*\* Pointe de brie à couper \*\*\* Gouda Dessert Flan vanille Fruit **Compote pomme banane** Madeleine Fruit Sans viande \*\*\* \*\*\* Calamars à la romaine **Croc fromage** Colin sauce nicoise Sans porc Calamars à la romaine Les familles d'aliments : Produits céréaliers, féculents et légumes secs Niandes, poissons Légumes produits



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

### Nos salades et nos plats composés :

Salade de pomme de terre méditerranéenne : pomme de terre, tomate, olives, herbes de provence Salade de haricots verts : haricots verts, tomate, vinaigrette, persil

Tortellini provençal: pâtes, ricotta, épinards

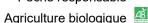
#### Nos salades et nos plats composés :

Sauce olives : roux blanc, bouillon de boeuf, olive verte, pulpe de tomate, concentré de tomate, ail, persil Sauce niçoise : roux blanc, fumet de poisson, olives, tomate concentrée, pulpe de tomate, herbes de provence Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable



Haute valeur environnementale (@)









# **Restauration scolaire**

### Menus du 29 Janvier au 02 Février 2024



Jeudi Lundi Mardi Mercredi Vendredi **VERDUN** chandeleur \*\*\* Entrée Carottes râpées à l'orange \*\*\* Thon mayonnaise Velouté de potiron\*\* Paupiette de veau sauce Plat principal Rôti de porc au jus\* Colin sauce échalotte Sauté de poulet au curry **Tartiflette** forestière \*\*\* Accompagnement Blé Haricots verts méridionals Semoule Choux fleurs persillés \*\*\* \*\*\* \*\*\* **Produit laitier** Petit suisse nature + sucre **Emmental** Dessert Mousse au chocolat Fruit Eclair au chocolat Crêpe vanille Fruit Sans viande \*\*\* Hoki sauce curry Pizza au fromage Paupiette du pêcheur sauce forestière Tartiflette végétarienne Sans porc Pizza au fromage Produits céréaliers, féculents et légumes secs Légumes & fruits Les familles d'aliments : Viandes, poissons produits et oeufs

Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

### Nos salades et nos plats composés :

<u>Velouté de potiron</u>: potiron, pomme de terre, crème, carotte, oignons, poivre, ail

Tartiflette: pomme de terre, reblochon de Savoie, lardons de dinde, crème, oignons

#### Nos salades et nos plats composés :

Sauce curry: bouillon de volaille, roux blanc, curry, crème Sauce échalotte : roux blanc, fumet de poisson, vin blanc, échalotte, crème Sauce forestière: roux blanc, crème, champignons, bouillon de volaille, carotte, oignon



\*\*Cœur de laitue + croûtons (Verdun/st sardos/bessens/dieupentale)

Présence de porc \*



Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)





# RESTAURATION SCOLAIR

Menus du 05 au 09 Février 2024



Jeudi Mardi Mercredi Vendredi Lundi VERDUN nouvel an chinois Entrée Persillade de pomme de terre Salade de pâtes napoli **Betteraves vinaigrette** Nem au poulet \*\*\* Sauté de porc au caramel\* Colin sauce armoricaine Œufs brouillés au fromage Plat principal Rôti de dinde au jus Escalope de poulet panée Riz/Ratatouille Riz Coquillette Accompagnement Poêlée cordiale Frites au four + ketchup \*\*\* **Produit laitier** \*\*\* Fromage blanc sucré Carré de l'est à couper \*\*\* Dessert Mousse au chocolat Chou vanille Fruit Fruit Samoussa aux légumes / Hoki sauce \*\*\* Sans viande \*\*\* Escalope panée végétale Palet montagnard agrumes Sans porc Hoki sauce agrumes Les familles d'aliments : produits Viandes, poissons Légumes

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française

Certification environnementale niveau 2

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

Nos salades et nos plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette Salade napoli: maïs, tomate, pâtes, vinaigrette, persil

Nos salades et nos plats composés :

Sauce armoricaine: vin blanc, fumet de poisson, roux blanc, concentré de tomate, oignon Sauce caramel: fond brun, sucre, oignon

Sauce agrumes: roux blanc, fumet de poisson, jus d'orange, jus de citron, oignon, ail

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (8)







## **CENTRE DE LOISIRS**

### Menus du 12 au 16 Février 2024





Mardi Vendredi Lundi Mercredi Jeudi VERDUN \*\*\* \*\*\* \*\*\* Entrée Carottes râpées **Taboulé** Goulash de bœuf Poisson pané Plat principal Sauté de poulet sauce normande Saucisse de Toulouse\* Paella au poulet \*\*\* Accompagnement Pommes sautées Haricots beurre méridionals Carottes persillées **Boulgour Produit laitier** \*\*\* Edam Yaourt sucré Camembert à couper Dessert Fruit **Madeleine** Flan vanille Fruit Fruit au sirop Sans viande Colombo de poisson Gratin de poisson \*\*\* Paella végétarienne Croc fromage Sans porc **Croc fromage** Les familles d'aliments : Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits Viandes, poissons Légumes & fruits et oeufs

#### Nos salades et nos plats composés :

Velouté pomme de terre poireaux : bouillon de légumes, pomme de terre, poireaux, oignon, carottes, crème Taboulé: semoule, tomates, poivrons, raisins secs, menthe, jus de citron, vinaigrette

Paella au poulet : riz, petit pois, poivrons, tomate, épices à paella, haut de cuisse

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (@)

Nos salades et nos plats composés :

Sauce normande : roux blanc, crème, bouillon de volaille

Sauce goulash: roux blanc, vin blanc, bouillon de boeuf, herbe laurier, herbe de provence, tomate concentré, paprika,

Certification environnementale niveau 2

Appellation d'origine protégée

Fabriqué en aveyron

Volaille française

Viande bovine française

Viande porcine française





# **CENTRE DE LOISIRS**

### Menus du 19 au 23 Février 2024



VERDUN	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Persillade de pomme de terre	***	Mortadelle*	***	***
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde*	Boulette de bœuf à la tomate	Colin sauce à l'orange	Sauce bolognaise	Haut de cuisse au jus Emincé de poulet mater
Accompagnement	Salsifis persillés	Purée de potimarron	Choux fleurs béchamel	Torsades 🍩	Petit pois/carottes
Produit laitier	***	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Edam	Pointe de brie à couper
Dessert	Fruit	Galette st Michel	***	Eclair au chocolat	Compote de pomme
Sans viande	Tarte au fromage	Boulette végétale à la tomate	Surimi mayonnaise	Sauce bolognaise végétale	Omelette
Sans porc	Tarte au fromage		Surimi mayonnaise		
	<u>Les familles d'aliment</u>	SS: Viandes, poissons Légret oeufs & fr	umes Produits céréaliers, uits féculents et légumes secs	produits laitiers	

Nos salades et nos plats composés :

Persillade de pomme de terre : pomme de terre, persil, vinaigrette

Nos salades et nos plats composés :

Sauce moutarde: bouillon volaille, roux blanc, crème liquide, moutarde, ail, persil

Sauce tomate : tomate concentré, pulpe de tomate, ail, poivre

Sauce à l'orange : fumet de poisson, roux blanc, jus d'orange, oignon, crème, ail

Agriculture biologique

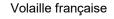
Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable





Fabriqué en aveyron

Viande bovine française

Viande porcine française

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2 Sauce bolognaise: égréné de boeuf, carottes, tomate concentré, oignon, herbes de provence, pulpe de tomate, roux blanc Haute valeur environnementale