

# Vacances Scolaires



Sous réserve du bon approvisionnement



VEGETARIEN					FERIE
LUNDI 28-déc.-20	MARDI 29-déc.-20	MERCREDI 30-déc.-20	JEUDI 31-déc.-20	VENDREDI 01-janv.-21	
  Duo de salade de mâche et batavia accompagné de croûtons maison	  Potage Crécy	 Betteravec BIO maïs	  Salade verte vinaigrette		
 Crispidor	Saucisse de volaille  Omelette	Colin alaska pavé MSC sauce crème  Riz BIO aux champignons, crème fraîche et emmental  Riz bio safrané	FAUX FILET de boeuf sauce champignons frais  Gratin d'épinards, pdt et mozzarella Purée Epinard		
Yaourt brassé aromatisé framboise BIO 	Yaourt aromatisé	Yaourt sucré BIO 	Camembert 		
Compote pomme banane BIO (coupelle) 	Ananas frais	  Gâteau Pois chiche chocolat blanc	Flan géllifié vanille caramel individuel		
 Nouveauté 	Ile flottante (amande effilée) 	Recette futur 50 	repas alternatif végétarien	 maison	
LUNDI Lait demi-écrémé	MARDI Lait	MERCREDI Yaourt à boire	JEUDI Yaourt arôme	VENDREDI	
Brioches et confiture	Gênoise fourrée abricot Dolcetto	Mameluk	Tartelette cerise cristaline		
Fruit	Fruit	Fruit	Compote pomme		

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.



# Menus Scolaire

mono choix cause COVID

Sous réserve du bon approvisionnement



VEGETARIEN

LUNDI 04-janv.-21	MARDI 05-janv.-21	MERCREDI 06-janv.-21	JEUDI 07-janv.-21	VEGETARIEN VENDREDI 08-janv.-21
 Bettaraves bio	Carotte vinaigrette	Endives vinaigrette aux pommes et croûtons maison	 Salade verte vinaigrette et maïs	Taboulé
Hachis parmentier (avec chapelure)	 Hachis au boulette de soja Bio (avec chapelure)	Poisson aux petits légumes brunoise	 Riz BIO à la brunoise de légumes (beurre et oignon émincés)	 Nuggets de blé sauce tartare
	Riz Bio 	Goulash Hongrois	 Pennes Bio carottes sauce vache qui rit	Harciot beurre à l'ail
		 Pennes	 Aiguillettes de poulet au curry	
			 Duo de chou fleur, brocolis , pdt béchamel gratiné	
			 Duo de chou fleur et brocolis	
Coulommiers	Petit contentin	yaourt aromatisé framboise	Emmental	Yaourt aromatisé vanille 
Compote pomme fraise	Orange	Purée de pommes 	 Galette des rois	Fruit de saison 



Nouveauté



Issu de l'agriculture biologique



Recette futur 50



repas alternatif végétarien



maison

## GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait chocolat individuel	lait fraise individuel	LAIT	Yaourt nature sucré	Gélatifié vanille
Quatre quart nature rond	Croissant	Gâteau Maison	Marbré chocolat étoile	Gâteau fourré abricot rectangle
Fruit	Compote de pomme	Jus de fruit	Jus de Orange	Compote de pommes

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.



# Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement

VEGETARIEN				
LUNDI 11-janv.-21	MARDI 12-janv.-21	MERCREDI 13-janv.-21	JEUDI 14-janv.-21	VENDREDI 15-janv.-21
Œufs durs mayonnaise 	Carottes râpées bio vinaigrette  Coleslaw bio 	Pâté en croûte ou pâté de campagne	Potage de légumes   	Salade de verte vinaigrette (Iceberg selon disponibilité) Céleri rémoulade
Gratin de coquille BIO (crème fraîche et mozza/cheddar)  	Tajine de dinde au miel et citron Légumes couscous et semoule  Semoule, pois chiches, légumes couscous mozzarella	Pave de colin MSC sauce créole Purée de potiron frais 	Rôti de bœuf sauce poivre Omelette  	Colombo de p ou de dinde Riz créole et ses petit légumes sauce colombo Riz créole  
Yaour arôme vanille 	Gouda	Fromage frais 1/2 sel 	Saint nectaire	Camembert
Yaourt nature sucré	Tomme noire			Coulommiers
Fruits de saison	Compote de pomme 	Fruit de saison  	Tarte crème pâtissière et griotte  	Mousse au chocolat au lait



Saison



Issu de l'agriculture biologique



repas alternatif végétarien

maïson

Nouveauté

GOUTERS				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fromage blanc sucré	Lait individuel	Lait	Petit suisse	Yaourt à boire
Gâteau maison	Pain au chocolat	Brioche	Cookie	Moelleux marbré pompéi
Jus de raisin	Compote pomme fraise	Compote	Jus d'orange	Compote pomme abricot

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.



# Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI 18-janv.-21	MARDI 19-janv.-21	MERCREDI 20-janv.-21	VEGETARIEN JEUDI 21-janv.-21	VENDREDI 22-janv.-21
Salade (iceberg selon approvisionnement) 	 Œufs durs mayonnaise	 Potage légumes (brocolis)	Carottes râpées vinaigrette 	Endives vinaigrette
Salade verte vinaigrette et chou rouge	Sardines		Salade verte bio	Salade d'agrumes
Cordon Bleu Pané de gouda	Sauté de bœuf stroganoff 	Marmite de poisson à l'orientale omelette sauce basquaise	Pizza mozzarella olive sauce tomatée aux pommes de terre	Steak haché de bœuf catalane 
Carottes fraîches bio au jus 	Pommes de terre robe des champs fraîche Pomme de terre fraîche et emmental	Semoule 		Curry de petit pois et pomme de terre (ail, gingembre, oignons, pomme de terre cube, petit pois, curry)
Petits suisse	Petit moulé ail et fines herbes	Saint Paulin 	yaourt nature sucré 	Brie
Yaourt aromatisé	Cantafrais		Yaourt aromatisé citron les 2 vaches	Coulommiers
Fruit de saison 	Entremet Caramel 	Fruit de saison 	Cocktail de fruit au sirop	 Cake Myrtille



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



repas alternatif végétarien



maison

## GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait fraise	Crème vanille	Lait 1/2 écrémé	Fromage blanc	Lait chocolaté
Moelleux chocolat Flibustier	Gaufre cassonade ch'ti	Pain au lait	Croissant	Moelleux citron
Fruit	Fruit	Compote de pommes	Jus de fruits	Compote pomme abricot

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.



# Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement



**LUNDI**  
25-janv.-21

Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue

**VEGETARIEN**  
**MARDI**  
26-janv.-21

Salade verte vinaigrette

**MERCREDI**  
27-janv.-21

Potage légumes

**JEUDI**  
28-janv.-21

Salade BIO composée sauce césar (iceberg émincé, fromage italien râpé, mayonnaise, sauce worcestershire, assaionnement citron, anchois, ail)

**VENDREDI**  
29-janv.-21

Taboulé d'hiver

filet de hoki sauce beurre	Poêlée méridionale et pomme de terre cube
Poêlée méridionale	

Couscous végétarien (légumes couscous, semoule BIO, raisin, tomate pelée, fève)

Chili con carné (bœuf haché charolais, oignon, haricot rouge, sauce tomate et riz)	Chili sin carné et riz
--	------------------------

Emincé de volaille sauce caramel maison

Purée de patate douce

Poisson pané	Flan tomate et chèvre
Haricot vert bio	

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Yaourt nature sucré

Yaourt arôme framboise

Edam

Plateau fromage

Tomme blanche

Camembert

fruits de saison

Tarte feuilletée aux pommes

fruits de saison

Liégeois chocolat

fruits de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



repas alternatif végétarien



maison

## GOUTERS

**LUNDI**

Beurre, barre chocolat

Brioche

Jus de raisin

**MARDI**

Lait

Génoise fourrée abricot Dolcetto

Compote pomme framboise

**MERCREDI**

Pâte à tartiner

Pain

Fruit

**JEUDI**

Lait fraise

Goûter fourré chocolat rond

Compote de fruits

**VENDREDI**

Yaourt à boire

Moelleux fourré fraise rond

Jus de pomme

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.



# Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement



**LUNDI**  
01-févr.-21

carottes râpées vinaigrette

**AB**

Choux blanc vinaigrette

**MARDI**  
02-févr.-21

Salade verte vinaigrette

**AB**

Carottes râpées à l'orange

**VEGETARIEN**  
**MERCREDI**  
03-févr.-21

Taboulé orge millet

**JEUDI**  
04-févr.-21

Potage pomme de terre et poireaux frais

**VENDREDI**  
05-févr.-21

Rillettes de thon à la vache qui rit

œufs durs mayonnaise

Beignet de calamar sauce tartare

Purée de courgette gratiné

Purée de courgette

Sauté de bœuf sauce pruneaux (oignons, pruneaux)

Penne rigate (carotte, ail, ciboulette, emmental local, oignon, pois cassé, tomate pelée, origan)

Penne

Flan au fromage

salade verte

**AB**

Escalope de dinde fraîche sauce miel

Omelette

Petit Pois

Gratin Dauphinois et salade verte

Petit Filou

Plateau de fromage

**AB**

Yaourt nature sucré

Petit Cotentin

Fraidou

Brie

**AB**

Coulommiers

fruits de saison

**AB**

Gélatifé chocolat

Gélatifé vanille nappé caramel

Pamplemousse sucré

**C'EST LA FÊTE**

Crêpe fourrée chocolat

fruits de saison

**AB**



Saison



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



repas alternatif végétarien



maison

## GOUTERS

**LUNDI**

Fromage blanc sucré

Gâteau Maison

Jus de raisin

**MARDI**

Lait

Pain au chocolat

Compote pomme poire

**MERCREDI**

Yaourt nature

Palmier

Fruit

**JEUDI**

Lait

Brioche

Compote de pomme

**VENDREDI**

Yaourt à boire

Marbré

Orange

Les viandes de bœuf, volaille et porc sont d'origine Française.



# Menus Scolaire

Sous réserve du bon approvisionnement

LUNDI 08-févr.-21	MARDI 09-févr.-21	MERCREDI 10-févr.-21	JEUDI 11-févr.-21	VEGETARIEN VENDREDI 12-févr.-21
Salade d'agrumes  AB Salade verte bio	Carottes râpées  Salade Coleslaw	 Potage poireaux/pdt bio	 Cake amarante (graine bio) cheddar 	Salade verte vinaigrette  Rondelles de radis
Carbonade de boeuf  Purée de pomme de terre  Purée de pommes de terre et emmental	Poisson pané et citron (RIZ soufflé)  Poêlée de légumes huile olive	Pilon de poulet  Pomme de terre à l'ail BIO sautées	Saucisse fumée et s/p : saucisse de volaille  Lentilles verte et carottes mijotées	Riz à l'espagnol  AB
Yaourt brassé aux fruits	Edam  Gouda	Yaourt nature sucré  AB	Vache qui rit bio  AB	Brie  Camembert
AB fruits de saison	Ile flottante (amande effilée)	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme banane BIO  AB Compote de pomme BIO



Nouveauté



Issu de l'agriculture biologique



Recette futur 50



repas alternatif végétarien



maison

## GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fromage blanc sucré	Lait	Pâte à tartiner	Yaourt nature sucré	Yaourt à boire
Cake fourré citron	Muffin aux pepites chocolat	Pain	Rocher coco nappé chocolat	Gâteau maison
Jus de raisin	Compote pomme fraise	Jus multifruits	Jus d'orange	Compote pomme abricot

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.



# Vacances Scolaires

Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI 15-févr.-21	VEGETARIEN MARDI 16-févr.-21	MERCREDI 17-févr.-21	JEUDI 18-févr.-21	VENDREDI 19-févr.-21
 Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Salade verte vinaigrette et ses croûtons maison (frisée selon disponibilité)	 Céleri rémoulade	 Betteraves vinaigrette
Cordon bleu	 Pané moelleux au gouda	 Raclette (jambon dinde et saucisson sec, cornichon)	 Torsade lardon sauce au bleu ou jambon de dinde	 Brandade de poisson au potiron frais
Jardinière de légumes	 Omelette aux herbes (ciboulette)  Carottes fraîches BIO crème	 Pomme de terre BIO et fromage raclette	 Torsade sauce au bleu	 Brandade au potiron frais (crème fraîche et emmental)
Tartare nature	Yaourt nature sucré BIO 		Cheddar	 Yaourt aromatisé framboise
 Gâteau chocolat et poire williams Maison	 Fruit de saison 	Purée de pomme	 Fromage blanc et gelée de groseille	 Fruit de saison



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



repas alternatif végétarien



maison

## GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Yaourt nature sucré	Lait 1/2 écrémé	Lacté vanille	Lait chocolaté	Fromage blanc sucré
Gaufre chocolat	 Gâteau maison	Pain et confiture	Pain au ail	Pain au lait
Jus de raisin	Fruit	Compote de pommes	Compote pomme abricot	Jsu de fruit

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.





# Vacances Scolaires

Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI 22-févr.-21	MARDI 23-févr.-21	MERCREDI 24-févr.-21	JEUDI 25-févr.-21	VEGETARIEN VENDREDI 26-févr.-21
Salade verte vinaigrette	Endives vinaigrette	Salade verte vinaigrette et ses croûtons maison (frisée selon disponibilité)	salade verte (iceberg selon disponibilité) Salade d'agrumes	Potage de légumes
Sauté de dinde à l'ancienne (oignon, crème, champignons) Gratin dauphinois	rôti de veau aux herbes omelette Haricot vert flageolet	Raclette (jambon dinde et saucisson sec, cornichon) Pomme de terre BIO et fromage raclette Pomme de terre au four	Pavé de colin sauce citron Spaghetti BIO et Ratatouille Spaghetti BIO sauce végétarienne et emmental LOCAL (ratatouille, spaghetti bio, lentille corail, ail, oignon, concentré de tomate)	quiche courgette quinoa brebis Salade verte bio
Carré fondu	Vache qui rit bio		Tomme Grise	Yaourt bio aux fruit jaune YOPLAIT
Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Purée de pomme	Cake maison	fruits de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



repas alternatif végétarien



maison

## GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâte à tartiner	Lait	Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré
Gaufre molle	Génoise fourrée abricot Dolcetto	Brioche	Palmier	Gâteau maison
Jus de raisin	Compote de pomme framboise	Fruit	Jus de fruits	Fruit

Les viandes de boeuf, volaille et porc sont d'origine Française.

## POPULATIONS METROPOLITAINES

FREQUENCES RECOMMANDEES DE SERVICE DES PLATS POUR LES REPAS DES ENFANTS SCOLARISES,  
DES ADOLESCENTS, DES ADULTES ET DES PERSONNES AGEES EN CAS DE PORTAGE A DOMICILE (1) (2) (3)

## FEUILLE DE CONTRÔLE

Période du 02.01 au 28.02 (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée	Fréquence recommandée sur le nombre de repas de la période	Fréquence observée
Entrées contenant plus de 15% de lipides	4					4/20 maxi	8	4
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes et de fruits	24		0			10/20 mini	21	24
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides			1			4/20 maxi	8	1
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1		4				2/20 maxi	4	4
Poissons ou préparation à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant P/L > ou = 2		10				4/20 mini	8	10
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau, et abats de boucherie		8				4/20 mini	8	8
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf, contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		4				3/20 maxi	6	4
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes,			21			10 sur 20	21	21
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales			21			10 sur 20	21	21
Fromages contenant au moins 150mg de calcium laitier par portion (4)	0			18		8/20 mini	17	18
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100mg et moins de 150mg par portion (4)	0			9		4/20 mini	8	9
Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium laitier et moins de 5g de lipides par portion				14	4	6/20 mini	13	18
Desserts contenant plus de 15% de lipides					3	3/20 maxi	6	3
Desserts ou produit laitier contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides				0	1	4/20 maxi	8	1
Desserts de fruits crus 100% fruit crus, sans sucre ajouté (5)					24	8/20 mini	17	24

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, choix dirigé, menu conseillé ou de libre service. Seules les cases non grisées sont pertinentes.

(2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire, carcérale, etc...)

(3) Dans le cas d'un interval, analyser séparément les déjeuners et les dîners.

(4) Fromage servi en tartine, ou en entrée composée.

(5) Les salades de fruits surgelées, 100% fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.