



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	Colin alaska pavé MSC sauce crème	FAUX FILET de boeuf sauce champignons frais	
Torsades + ketchup	Frites + ketchup	 Riz bio safrané	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 Brioches et confiture Fruit	MARDI Lait Génoise fourrée abricot Dolcetto Fruit	MERCREDI Yaourt à boire Mameluk Fruit	JEUDI Yaourt arôme Tartelette cerise cristaline Compote pomme	

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



Menus Scolaire

mono choix cause COVID

Sous réserve du bon approvisionnement



LUNDI 04-janv.-21	MARDI 05-janv.-21	MERCREDI 06-janv.-21	JEUDI 07-janv.-21	VEGETARIEN VENDREDI 08-janv.-21
 Belleraves bio	Carotte vinaigrette	Endives vinaigrette aux pommes et croûtons maison	 Salade verte vinaigrette et maïs	Taboulé
Hachis parmentier (avec chapelure)	Poisson aux petits légumes brunose	Goulash Hongrois	 Aiguillettes de poulet au curry	 Nuggets de blé sauce tartare
	Riz Bio	Pennes	 Duo de chou fleur et brocolis	Harcicot beurre à l'ail
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	Géllifié 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	Pâté en croûte ou pâté de campagne	 Potage de légumes	Salade de verte vinaigrette (iceberg selon disponibilité)
 Gratin de coquille BIO (crème fraîche et mozza/cheddar)	Tajine de dinde au miel et citron Légumes couscous et semoule	Pave de colin MSC sauce créole Purée de potiron frais	Rôti de bœuf sauce poivre Petit pois	 Colombo de porc ou de dinde Riz créole
 Yaour arôme vanille	Gouda	 Fromage frais 1/2 sel	Saint nectaire	Camembert
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



maison



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)	Ceufs durs mayonnaise	Potage légumes (brocolis)	Carottes râpées vinaigrette	Endives vinaigrette
Cordon Bleu	Sauté de bœuf stroganoff	Marmite de poisson à l'orientale	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	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	yao AB nature sucré	Brie
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	VEGETARIEN MARDI 26-janv.-21	MERCREDI 27-janv.-21	JEUDI 28-janv.-21	VENDREDI 29-janv.-21
 Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue	Salade verte vinaigrette	 Potage légumes	   Salade BIO composée sauce césar (iceberg émincé, fromage italien râpé, mayonnaise, sauce worcestershire, assaionnement citron, anchois, ail) 	 Taboulé d'hiver
filet de hoki sauce beurre	   Couscous végétarien (légumes couscous, semoule BIO, raisin, tomate pelée, fève)	 Chili con carné (boeuf haché charolais, oignon, haricot rouge, sauce tomatée et riz)	 Emincé de volaille sauce caramel maison	Poisson pané
Poêlée méridionale	Purée de patate douce	 Haricot vert bio	Fromage blanc	Tomme blanche
Yaourt nature sucré	 Yaourt arôme framboise	Edam 	Plateau fromage	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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Beurre, barre chocolat	Lait	Pâte à tartiner	Lait fraise	Yaourt à boire
Brioche	Génoise fourrée abricot Dolcetto	Pain	Goûter fourré chocolat rond	Moelleux fourré fraise rond
Jus de raisin	Compote pomme framboise	Fruit	Compote de fruits	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	MARDI 02-févr.-21	VEGETARIEN MERCREDI 03-févr.-21	JEUDI 04-févr.-21	VENDREDI 05-févr.-21
carotte bées vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Taboulé orge millet	Potage pomme de terre et poireaux frais	Rillettes de thon à la vache qui rit
Beignet de calamar sauce tartare	Sauté de bœuf sauce pruneaux (oignons, pruneaux)	Flan au fromage	Escalope de dinde fraîche sauce miel	Gartin Dauphinois et salade verte
Purée de courgette	Penne	salade verte	Petit Pois	
Petit Filou	Plateau de fromage	Yaourt nature sucré	Petit Cotentin	Brie
fruits de saison	Gélatifé chocolat	Pamplemousse sucré	Crêpe fourrée chocolat	fruits de saison



Saison



Issu de l'agriculture biologique



Nouveauté



repas alternatif végétarien



maison

GOUTERS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fromage blanc sucré	Lait	Yaourt nature	Lait	Yaourt à boire
Gâteau Maison	Pain au chocolat	Palmier	Brioche	Marbré
Jus de raisin	Compote pomme poire	Fruit	Compote de pomme	Orange

Les viandes de boeuf, 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	Carottes râpées	 Potage poireaux/pdt bio	 Cake amarante (graine bio) cheddar 	Salade verte vinaigrette
Carbonade de bœuf	Poisson pané et citron (RIZ soufflé)	Pilon de poulet	Saucisse fumée et s/p : saucisse de volaille	Riz à l'espagnol
Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes huile olive	Pomme de terre à l'ail BIO sautées 	Lentilles verte et carottes mijotées	
Yaourt brassé aux fruits	Edam	Yaourt nature sucré 	Vache qui rit bio 	Brie
 fruits de saison	Ile flottante (amande effilée)	Fruit de saison	Fruit de saison	 Compote de pomme banane 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 bœuf, 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	Fromage au lait Friand au fromage	Salade verte vinaigrette et ses croûtons maison (frisée selon disponibilité)	 Céleri rémoulade	 Betteraves vinaigrette
Cordon bleu	 Omelette aux herbes (ciboulette)	 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	 Carottes fraîches BIO crème	 Pomme de terre au four		
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 Haricot vert flageolet	 Raclette (jambon dinde et saucisson sec, cornichon) Pomme de terre au four	Pavé de colin sauce citron Spaghetti BIO et Ratatouille	 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.