MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE 2023

VERSION N° 3 — Type de Version : Validée — Information sur la version :

VERSION 3 : validée par l'équipe de production le 31.08.23 ++ LL 04.09.23

LÉGENDE

- JP : Jour de production de la
- COM : Secteur de production : COMPTAGE
- PF : Production
- PC : Production CHAUDE
- PM : Production MIXTE
- EE : Secteur de production EN L'ÉTAT
- EE+PF : Secteur de production EN L'ÉTAT ET PRÉPARATION FROIDE (*Exemple : Crudité non rompue et vinaigrette*)
- Plat : → le plat contient du Porc
- Plat : → PLat de remplacement unique pour les autres menus
- MENU À THÈME / MENU ALTERNATIF / MENU VÉGÉTARIEN / MENU PIQUE NIQUE ☼
- MENU STANDARD
- FT = Fiche Technique
- Plat : → Intitulé du plat (viande) souligné en bleu =
- Plat : → Intitulé du plat souligné en violet = plat modifié en réunion avec tous les responsables du secteur
- VACANCES SCOLAIRES / PÉRIODE SCOLAIRES / MODULE SI PAS DE REPAS
- Origines et Labels : AB® & Local (*Produits Bio et locaux*) ; Maison (*Fait maison*)
- PLATS (*Origine France (Viandes & Œufs)*) ; Label rouge ; AOP (*Appélation d'origine protégé*) ; AOC (*Appélation d'origine contrôlé*) ; IGP (*Indication d'origine protégé*) ; Bio/AB® (*Agriculture Biologique*) ; Local (*Produits locaux*)

VACANCES SCOLAIRES

du 23 oct au 27 oct

Jour			JP	LUNDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI			JP	VENDREDI		PLAT DE REMPLACEMENT
MENU				MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU VÉGÉTARIEN		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU VÉGÉTARIEN		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE
SEMAINE 43	ENTRÉE	Plat									PF	Taboulé			EE	Mélange de crudités local (carottes, radis blancs et roses)			PF	Concombre repartis + sauce bulgare (répartis)		
		Labels														AB® & local				Local		
		Fusion																				
	PROTÉINES	Plat	PC	Sauté de jeune bovin marengo		Lentilles à la tomate VG	PF	Boulettes de soja tomate basilic			PC	Gratin de poisson		Emincé blé/pois chiche bio	PC	Omelette au fromage			PC	Cuisse de poulet rôtie (surg)		Emincé blé/pois chiche bio + ketchup
		Labels		Bio/AB®										Bio/AB®		Bio/AB®						Bio/AB®
		Fusion																				
	ACC.	Plat	PC	Coquillettes au beurre			PC	Purée de carottes			PC	Haricots verts au beurre			PC	Petits-pois cuisinés au bouillon de légumes			PF	Potatoes		
		Labels		Bio/AB®																		
		Fusion																				
	P. LAITIER	Plat	EE	Babybel 1/2 coupe + portions			EE	Camembert (portion 30g)			PF	Comté (coupe)			EE	Crème anglaise			EE	Yaourt vanille		
		Labels										Bio/AB®								Bio/AB®		
		Fusion																				
	DESSERT	Plat	PF	Poire au sirop léger			EE	Pomme			EE	Orange			PF	Brownie à la noix de pécan						
		Labels						Bio/AB®				Bio/AB®										
		Fusion																				

VACANCES SCOLAIRES

du 30 oct au 03 nov

Jour			JP	LUNDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI		PLAT DE REMPLACEMENT
MENU				MENU VÉGÉTARIEN		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE
SEMAINE 44	ENTRÉE	Plat	PF	Betteraves vinaigrette			EE	Mélange fraicheur (concombre, poivrons, radis)			1er Novembre TOUSSAINT FERIE								EE	Carottes râpées		
		Labels						Local												Bio/AB®		
		Fusion																				
	PROTÉINES	Plat	PC	Curry de lentilles			PC	Sauté de bœuf tex mex		PC Omelette à la portugaise					PC	Escalope de volaille forestière		Boulettes de soja	PC	Seiche à la rouille		Haricots rouges à la tomate (pizza)
		Labels																				
		Fusion																				
	ACC.	Plat	PC	Riz de camargue			PF	Poêlée cuite de légumes et penne (J+2)							PC	Purée de céleri			PF	Pommes de terre 5ème Gamme		
		Labels																				
		Fusion																				
	P. LAITIER	Plat	EE	Fromage blanc nature + sucre			EE	Gouda 1/2 coupe							PF	Cantal bio (coupe)			EE	Crème aux œufs		
		Labels		Bio/AB®												Bio/AB®						
		Fusion																				
	DESSERT	Plat					PF	Chou vanille							ee	Clémentine						
		Labels														Bio/AB®						
		Fusion																				

MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE 2023

VERSION N° 3 | Type de Version : Validée | Information sur la version : | VERSION 3 : validée par l'équipe de production le 31.08.23 ++ LL 04.09.23

LÉGENDE

- JP : Jour de production de la
- COM : Secteur de production : COMPTAGE
- PF : Production
- PC : Production CHAUDE
- PM : Production MIXTE
- EE : Secteur de production EN L'ÉTAT
- EE+PF : Secteur de production EN L'ÉTAT ET PRÉPARATION FROIDE (*Exemple : Crudité non rompue et vinaigrette*)
- Plat : → le plat contient du Porc
- Plat : → PLat de remplacement unique pour les autres menus
- MENU À THÈME
- MENU ALTERNATIF
- MENU VÉGÉTARIEN
- MENU PIQUE NIQUE ☼
- MENU STANDARD
- FT = Fiche Technique
- Plat : → Intitulé du plat (viande) souligné en bleu =
- Plat : → Intitulé du plat souligné en violet = plat modifié en réunion avec tous les responsables du secteur
- VACANCES SCOLAIRES
- PÉRIODE SCOLAIRES
- MODULE SI PAS DE REPAS

Origines et Labels
- AB® & Local — *Produits Bio et locaux*
- Maison — *Fait maison*

- PLATS → *Origine France (Viandes & Œufs)*
- Label rouge
- AOP → *Appélation d'origine protégé*
- AOC → *Appélation d'origine contrôlé*
- IGP → *Indication d'origine protégé*
- Bio/AB® → *Agriculture Biologique*
- Local → *Produits locaux*

PÉRIODE SCOLAIRES

du 06 nov au 10 nov

Jour		JP	LUNDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI	PLAT DE REMPLACEMENT
MENU			MENU STANDARD	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU ALTERNATIF	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE
Plat	ENTRÉE				EE	Pâté de volaille	Salade 4G	PF	Avocat + vinaigrette					EE	Mélange de crudités et vinaigrette	
Labels									Bio/AB®							
Fusion																
Plat	PROTÉINES	PC	Blanquette de veau	Emincé blé/pois chiche bio sauce tomate	PC	Parmentier de cabillaud	Omelette au fromage	PC	Haut de cuisse de poulet (surg)	Duo blé/pois chiche Bio et ketchup	PF	Boulettes de soja sauce tomate (SF)		PF	Filet de poisson pané	Œufs durs chauds
Labels			Bio/AB®	Bio/AB®			Bio/AB®			Bio/AB®						
Fusion																
Plat	ACC.	PC	Riz créole		PF	(plat complet)	(Pommes rissolées)	PF	Choux-fleurs fleurette cuits		PC	Macaronis à l'huile d'olive		PC	Haricots verts bio	
Labels			IGP									Bio/AB®			Bio/AB®	
Fusion																
Plat	P. LAITIER	PF	Gouda (coupe)		EE	Camembert (portion)		PF	Tomme de brebis bio à la coupe		PF	Dessert au lait de coco nature + sucre		EE	Yaourt bio à la fraise	
Labels									Bio/AB®						Bio/AB®	
Fusion																
Plat	DESSERT	EE	Kiwi		EE	Clémentine		EE	Quatre-quarts (vrac)		EE	Fruit local				
Labels			Local			Bio/AB®						AB® & local				
Fusion																

SEMAINE 45

PÉRIODE SCOLAIRES

du 13 nov au 17 nov

Jour		JP	LUNDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI	PLAT DE REMPLACEMENT
MENU			MENU STANDARD	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU VÉGÉTARIEN	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU VÉGÉTARIEN	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD	VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE
Plat	ENTRÉE	EE	Radis au beurre					EE	Duo courgettes/carottes					EE	Salade 4 feuilles + croûtons (EE)	
Labels			Local						Bio/AB®						Bio/AB®	
Fusion																
Plat	PROTÉINES	PC	Filet de poisson à la provençale	Emincé blé/pois chiche bio sauce provençale	PF	Œufs durs béchamel		PF	Haricots blancs sauce tomate épicée (SF)		PC	Poisson à l'orientale	Légumes à l'orientale(pois chiche et légumes)	PM	Rôti de veau	Boulettes de de soja
Labels				Bio/AB®		Bio/AB®									Bio/AB®	
Fusion													FT à créer			
Plat	ACC.	PF	Petits pois à l'étuvée		PC	Gratin d'épinards		PC	Riz camarguais		PC	Semoule bio à l'huile d'olive		PC	Carottes à la crème	
Labels			Bio/AB®						IGP			Bio/AB®			Bio/AB®	
Fusion																
Plat	P. LAITIER	EE	Emmental portion		EE	Bûche du pilat (coupe)		EE	Fromage frais à la fraise		PF	Tomme 3 lait (coupe)		PF	Carré de l'Est	
Labels									Bio/AB®			Bio/AB®				
Fusion																
Plat	DESSERT	EE	Pomme		EE	Fruit local					EE	Fruit local		EE	Purée de pommes framboise	
Labels			Bio/AB®			Bio/AB®						Bio/AB®			Local	
Fusion																

SEMAINE 46

MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE 2023

VERSION N° **3** | Type de Version : **Validée** | Information sur la version : | **VERSION 3 : validée par l'équipe de production le 31.08.23 ++ LL 04.09.23**

LÉGENDE

- **JP** : Jour de production de la
- **COM** : Secteur de production : **COMPTAGE**
- **PF** : **Production**
- **PC** : **Production CHAUDE**
- **PM** : **Production MIXTE**
- **EE** : Secteur de production **EN L'ÉTAT**
- **EE+PF** : Secteur de production **EN L'ÉTAT ET PRÉPARATION FROIDE** *(Exemple : Crudité non rompue et vinaigrette)*
- **Plat** : → le plat contient du Porc
- **Plat** : → PLat de remplacement unique pour les autres menus
- **MENU À THÈME**
- **MENU ALTERNATIF**
- **MENU VÉGÉTARIEN**
- **MENU PIQUE NIQUE ☼**
- **MENU STANDARD**
- **FT = Fiche Technique**
- **Plat** : → Intitulé du plat (viande) souligné en bleu =
- **Plat** : → Intitulé du plat souligné en violet = plat modifié en réunion avec tous les responsables du secteur
- **VACANCES SCOLAIRES**
- **PÉRIODE SCOLAIRES**
- **MODULE SI PAS DE REPAS**

Origines et Labels

- **AB® & Local** — *Produits Bio et locaux*
- **Maison** — *Fait maison*

- **PLATS** → *Origine France (Viandes & Œufs)*
- **Label rouge**
- **AOP** → *Appélation d'origine protégé*
- **AOC** → *Appélation d'origine contrôlé*
- **IGP** → *Indication d'origine protégé*
- **Bio/AB®** → *Agriculture Biologique*
- **Local** → *Produits locaux*

PÉRIODE SCOLAIRES

du 20 nov au 24 nov

Jour			JP	LUNDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI		PLAT DE REMPLACEMENT
MENU				MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU ALTERNATIF		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU VÉGÉTARIEN		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE
Plat	SEMAINE	ENTRÉE					EE	Mélange 4 feuilles + vinaigrette			EE	Carottes râpées + vinaigrette			EE	Endives réparties sans rompu + vinaigrette (livraison mercredi impérative)			EE	Concombre bulgare (cocombre et yaourts répartis)		
Labels								AB® & local				Bio/AB®								Local		
Fusion																						
Plat		PROTÉINES	PC	Emincé de bœuf au paprika (J+5)	PC	Omelette aux fines herbes	PF	Haricots rouges à la tomate (SF)			PC	Côte de porc (fraiche) sauce charcutière	PC	Pâtes	PC	Œufs brouillés	PC		PC	Filet de colin à la provençale	PC	Boulette de soja à la provençale
Labels				Bio/AB®		Bio/AB®								Bio/AB®		Bio/AB®						
Fusion																						
Plat		ACC.	PF	Poêlée de légumes aux pâtes			PC	Riz de Camargue			PF	Lentilles sauce tomate (lentilles BT sce pizza)			PF	Pommes de terre cube rissolées			PF	Haricots verts cuits "minute" (J+3)		
Labels								AB® & local														
Fusion																						
Plat		P. LAITIER	EE	Yaourt à la banane			EE	Dessert soja vanille			EE	Edam (portion)			EE	Cantal 1/2 coupe			EE	Camembert demi-coupe		
Labels				Bio/AB®												AOP						
Fusion																						
Plat	47	DESSERT	EE	Orange							EE	Banane			EE	Clémentine			PF	Eclair au chocolat		
Labels				Bio/AB®								Bio/AB®				Bio/AB®						
Fusion																						

PÉRIODE SCOLAIRES

du 27 nov au 01 déc

MENU COMTE

Jour			JP	LUNDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI		PLAT DE REMPLACEMENT
MENU				MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU VÉGÉTARIEN		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE
Plat	SEMAINE	ENTRÉE					EE	Duo de carottes courgettes et vinaigrette			EE	Pomelos + sucre			EE	Carottes râpées			EE	Salade verte		
Labels								Local				Bio/AB®				Bio/AB®				Local		
Fusion																						
Plat		PROTÉINES	PC	Sauté de porc à la dijonnaise	PF	Œufs durs chauds sauce Mornay (béchamel à l'emmental)	PC	Sauté de bœuf miroton	PF	Haricots rouges à la tomate	PF	Filet de poisson meunière	PF	Boulettes de soja	PC	Escalope de volaille à la crème et aux champignons	PF	Lentilles tex mex	PC	Omelette aux fines herbes		
Labels						Bio/AB®		local												Bio/AB®		
Fusion																						
Plat		ACC.	PF	Poêlée de légumes rustique			PC	Blé au beurre			PC	Gratin de courgettes			PC	Riz de Camargue IGP			PC	Epinards béchamel		
Labels								Bio/AB®				Bio/AB®				Bio/AB®						
Fusion																						
Plat		P. LAITIER	EE	Saint Paulin (portion)			PF	Tomme blanche (coupe)			EE	Carré de l'Est (1/2 coupe)			EE	Dessert soja chocolat			PF	Crème anglaise		
Labels																						
Fusion																						
Plat	48	DESSERT	EE	Banane			EE	Orange			EE	Purée de fruits			EE				PF	Brownie		
Labels				Bio/AB®				Bio/AB®														
Fusion																						

MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE 2023

VERSION N° 3 | Type de Version : Validée | Information sur la version : | VERSION 3 : validée par l'équipe de production le 31.08.23 ++ LL 04.09.23

LÉGENDE

- JP : Jour de production de la
- COM : Secteur de production : COMPTAGE
- PF : Production
- PC : Production CHAUDE
- PM : Production MIXTE
- EE : Secteur de production EN L'ÉTAT
- EE+PF : Secteur de production EN L'ÉTAT ET PRÉPARATION FROIDE (*Exemple : Crudité non rompue et vinaigrette*)
- Plat : → le plat contient du Porc
- Plat : → PLat de remplacement unique pour les autres menus
- MENU À THÈME
- MENU ALTERNATIF
- MENU VÉGÉTARIEN
- MENU PIQUE NIQUE ☼
- MENU STANDARD
- FT = Fiche Technique
- Plat : → Intitulé du plat (viande) souligné en bleu =
- Plat : → Intitulé du plat souligné en violet = plat modifié en réunion avec tous les responsables du secteur
- VACANCES SCOLAIRES
- PÉRIODE SCOLAIRES
- MODULE SI PAS DE REPAS

Origines et Labels
- AB® & Local — *Produits Bio et locaux*
- Maison — *Fait maison*

- PLATS → *Origine France (Viandes & Œufs)*
- Label rouge
- AOP → *Appélation d'origine protégé*
- AOC → *Appélation d'origine contrôlé*
- IGP → *Indication d'origine protégé*
- Bio/AB® → *Agriculture Biologique*
- Local → *Produits locaux*

PÉRIODE SCOLAIRES

du 04 déc au 08 déc

Jour			JP	LUNDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI		PLAT DE REMPLACEMENT
MENU				MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU VÉGÉTARIEN		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU STANDARD		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE		MENU ALTERNATIF		VÉGÉ-S/PORC-S/VIANDE
SEMAINE	ENTRÉE	Plat					EE	Salade 4 feuilles							EE	Endives réparties sans rompu + vinaigrette			PF	Betteraves assaisonnées		
		Labels						Bio/AB®														
		Fusion																				
	PROTÉINES	Plat	PC	Sauté de veau aux olives vertes	PC	Emincé blé/pois chiche bio et sa sauce olives vertes	PF	Tielle sétoise	PF	Boulettes de soja	PC	Haché de soja (parmentier)			PC	Filet de colin au beurre citronné	PF	Œufs durs bio	PC	Lentilles à la provençale		
		Labels		Local		Bio/AB®		Local										Bio/AB®				
		Fusion																				
	ACC.	Plat	PF	Potatoes			PC	Haricots verts bio			PC	Purée de PDT			PF	Poêlée de légumes et pâtes (J+3)			PC	Riz de Camargue		
		Labels						Bio/AB®				Bio/AB®								Bio/AB®		
		Fusion																				
	P. LAITIER	Plat	PF	Emmental (portion)			EE	Saint Nectaire (1/2 coupe)			PF	Bûche du pilat			EE	Crème dessert vanille			EE	Dessert au lait de coco framboise		
		Labels						AOP														
		Fusion																				
49	DESSERT	Plat	EE	Clémentine			EE	Purée de pommes			EE	Ananas frais							EE	Kiwi		
		Labels		Bio/AB®				Local				Bio/AB®								Bio/AB®		
		Fusion																				

PÉRIODE SCOLAIRES

du 11 déc au 15 déc

Jour			JP	LUNDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI		PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI		PLAT DE REMPLACEMENT
MENU				MENU STANDARD				MENU STANDARD				MENU STANDARD				MENU STANDARD				MENU VÉGÉTARIEN		
SEMAINE	ENTRÉE	Plat					EE	Carottes râpées			EE	Avocat + vinaigrette							EE	Mélange de crudités et vinaigrette		
		Labels						Bio/AB®				AB® & local								Bio/AB®		
		Fusion																				
	PROTÉINES	Plat	PF	Echine de porc	PC	Omelette nature	PF	Nuggets de volaille	PF	Boulettes de soja	PC	Sauté de jeune bovin aux olives vertes	PF	Pois chiche sauce tomate cumin (SF)	PC	Filet de poisson à l'oseille		Emincé blé/pois chiches Bio sauce à l'oseille	PF	Œufs durs chauds sauce aurore		
		Labels				Bio/AB®						Bio/AB®						Bio/AB®		Bio/AB®		
		Fusion																				
	ACC.	Plat	PC	Chou vert braisé (2/3) et PDT (1/3)			PC	Gratin d'épinards			PC	Riz de camargue			PF	Galette de PDT			PC	Purée de carottes		
		Labels						Local				Bio/AB®								Local		
		Fusion																				
	P. LAITIER	Plat	EE	Comté Bio			EE	Flan nappé caramel			PF	Gouda (coupe)			EE	Emmental demi-coupe			EE	Camembert (1/2 coupe + portion)		
		Labels		Bio/AB®																		
		Fusion																				
50	DESSERT	Plat	EE	Orange							EE	Purée de poire			EE	Clémentines Bio			EE	Pomme		
		Labels		Bio/AB®												Bio/AB®				Bio/AB®		
		Fusion																				

MENUS NOVEMBRE / DECEMBRE 2023

VERSION N° 3 — Type de Version : Validée

Information sur la version :

VERSION 3 : validée par l'équipe de production le 31.08.23 ++ LL 04.09.23

LÉGENDE

- JP : Jour de production de la
- COM : Secteur de production : COMPTAGE
- PF : Production
- PC : Production CHAUDE
- PM : Production MIXTE
- EE : Secteur de production EN L'ÉTAT
- EE+PF : Secteur de production EN L'ÉTAT ET PRÉPARATION FROIDE (*Exemple : Crudité non rompue et vinaigrette*)
- Plat : → le plat contient du Porc
- Plat : → PLat de remplacement unique pour les autres menus
- MENU À THÈME
- MENU ALTERNATIF
- MENU VÉGÉTARIEN
- MENU PIQUE NIQUE ☼
- MENU STANDARD
- FT = Fiche Technique
- Plat : → Intitulé du plat (viande) souligné en bleu =
- Plat : → Intitulé du plat souligné en violet = plat modifié en réunion avec tous les responsables du secteur
- VACANCES SCOLAIRES
- PÉRIODE SCOLAIRES
- MODULE SI PAS DE REPAS

Origines et Labels
- AB® & Local — *Produits Bio et locaux*
- Maison — *Fait maison*

- PLATS — *Origine France (Viandes & Œufs)*
- Label rouge
- AOP — *Appélation d'origine protégé*
- AOC — *Appélation d'origine contrôlé*
- IGP — *Indication d'origine protégé*
- Bio/AB® — *Agriculture Biologique*
- Local — *Produits locaux*

PÉRIODE SCOLAIRES

du 18 déc au 22 déc

REPAS DE NOEL

Jour			JP	LUNDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MARDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	MERCREDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	JEUDI	PLAT DE REMPLACEMENT	JP	VENDREDI	PLAT DE REMPLACEMENT
MENU				MENU VÉGÉTARIEN			MENU STANDARD			MENU VÉGÉTARIEN			MENU STANDARD			MENU STANDARD	
Plat	SEMAINE	ENTRÉE	EE	Pomélos + sucre								EE	Endives vinaigrette		EE	CRUDITE ou clémentines en double dessert ?	
Labels				Bio/AB®													
Fusion																	
Plat		PROTÉINES	PC	Omelette aux oignons		PC	Sauté de veau marengo	PC Emincé blé/pois chiches bio sauce marengo	PF	Boulettes de soja + stick ketchup		PC	Rôti de porc BIO (longe)	Œufs durs bio	PC	POISSON	
Labels							Local	Bio/AB®					Bio/AB®	Bio/AB®			
Fusion																	
Plat		ACC.	PC	Brocolis vapeur		PF	Pommes de terre 5G		PC	Coquillettes au beurre		PC	Haricots verts cuits minute		PF	Pommes frites étoiles	
Labels				Bio/AB®						Bio/AB®			Bio/AB® FT à créer				
Fusion																	
Plat		P. LAITIER	PF	Mimolette (coupe)		EE	Babybel demi-coupe + portion		EE	Mini Cabrette (portion)		EE	Riz au lait		EE	LAITAGE	
Labels																	
Fusion																	
Plat	51	DESSERT	EE	Purée pommes framboises		EE	Clémentines		EE	Pomme					PF	Dessert de Noël	
Labels							Bio/AB®			AB® & local							
Fusion																	