Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Logo	Label	Logo	Label
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE	**IGP**	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	**Produit issu de l'agriculture biologique**
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE	**AOP**	ABL	**Produit issu de l'agriculture biologique et locale**
AOC	**AOC**	Composante Végétale	**Plat végétarien**
LOCAL	**Produit local**	LES Recettes «Atelier Cuisine»	**Recette collégiens « Atelier cuisine »**
	Réalisation en cuisine à partir d'ingrédients bruts ou peu transformés		

Sur les repas servis aux convives, pour l'année 2021/2022, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables utilisés dans la confection des repas :

- **Produits bio : 37.4%**
- **Produits de qualité et durables (hors bio) : 11,8%**
- **Produits locaux : 10,8%**

Departement Hérault

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 19 : du 08/05 au 12/05/2023

Lundi 8

Entrée

Plat

*****

Laitage

Dessert

Mardi 9

Entrée

POMELOS
BETTERAVES

Plat

FILET MEUNIERE ET CITRON
STEAK HACHE (BŒUF)
*****
FRITES

Laitage

YAOURT*
PETITS SUISSES NATURES*

Dessert

COMPOTE POMME/FRUITS ROUGES
COMPOTE POMME/BANANE

Jeudi 11

Entrée

SALADE VERTE GARNITURE AU THON
SALADE DE TOMATES

Plat

LASAGNES CHEVRE/EPINARDS
ESCALOPE DE POULET PANE
*****
PETITS POIS /CAROTTES

Laitage

TOMME*
BRIE*

Dessert

FRUITS DE SAISON*

Vendredi 12

Entrée

JAMBON CRU/CORNICHON (PORC)
CONCOMBRES TZATZIKI

Plat

ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE
PAVE DE COLIN MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON
*****
PUREE DE CAROTTES ET PANAIS
PATES TORSADE SEMI-COMPLETES

Laitage

YAOURT A L'ABRICOT
VACHE QUI RIT

Dessert

CREME DESSERT A LA VANILLE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

LOCAL	PRODUIT LOCAL
	IGP
	AOP
	AOC
ABL	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Les Recettes «Atelier Cuisine»	RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
	PLAT VEGETARIEN
	REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Departement Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 20 : du 15/05 au 19/05/2023

Lundi 15

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
ABL SALADE VERTE
LOCAL ROSETTE ET BEURRE (PORC)

Plat

DORADE MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON
POULET LABEL ROUGE TANDOORI

*****

AB HARICOTS VERTS
AB RIZ PILAF

Laitage

AB EMMENTAL*
AB MINI BABYBEL*

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Mardi 16

Entrée

ABL SALADE MELANGEE GARNITURE AUX CROUTONS
RADIS ET BEURRE
SALADE MEXICAINE

Plat

LOCAL RAVIOLIS DE LEGUMES ET SAUCE TOMATE
ABL ESCALOPE DE VEAU SAUCE FORESTIERE

*****

POMMES DE TERRE NOISETTE

Laitage

ABL YAOURT A LA VANILLE
AB SAINT PAULIN

Dessert

AB MOUSSE AU CHOCOLAT
AB RIZ AU LAIT

Jeudi 18

Entrée

Plat

*****

Laitage

Dessert

Vendredi 19

Entrée

Plat

*****

Laitage

Dessert

LOCAL	PRODUIT LOCAL
	IGP
	AOP
AOC	AOC
ABL	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Les Recettes «Atelier Cuisine»	RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
	PLAT VEGETARIEN
	REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Departement Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 21 : du 22/05 au 26/05/2023

Lundi 22

Entrée

LOCAL SAUCISSON SEC (PORC)
BETTERAVES
CAROTTES RAPEES
AU CITRON

Plat

LASAGNES (BŒUF)
PAVE DE COLIN MARINADE
HUILE D'OLIVE ET CITRON
*****
POELEE D'EPEAUTRE/
LEGUMES/ POIS CHICHES

Laitage

AB YAOURT A BOIRE A
LA FRAISE
AB PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Mardi 23

Entrée

MELON JAUNE
JAMBON CUIT ET
CORNICHON (PORC)
AB OEUF DUR

Plat

FILET DE COLIN PANE
AB STEAK HACHE (BŒUF)
*****
AB PETITS POIS /CAROTTES
FRITES

Laitage

COMTE*
AB VACHE QUI RIT*

Dessert

AB COMPOTE POMME/BANANE
AB COMPOTE POMME/PECHE

Jeudi 25

Entrée

TAPENADE DE
TOMATES CERISE
RILLETTE DE THON
ET CRUDITES
AB SALADE DE POIS CHICHES

Plat

ABL ESCALOPE DE PORC
AB PATES MEXICAINES
*****
AB COURGETTES A L'AIL

Laitage

ABL YAOURT NATURE*
AB EMMENTAL*

Dessert

AB LIEGEOIS AU CHOCOLAT
ABL CREME DESSERT AU
CARAMEL

Vendredi 26

Entrée

SALADE LATINO
BEIGNETS DE CALAMARS
ET CITRON
SALADE DE POMMES DE
TERRE CHIMICHOURRI

Plat

ENCHILADA DE POULET
LOCAL FILET DE POISSON SAUCE
BRESILIENNE
*****
PUREE DE PATATES DOUCES

Laitage

ABL YAOURT NATURE*

Dessert

TARTE NOIX DE
COCO/ANANAS
GATEAU BANANE/CACAO

LOCAL — PRODUIT LOCAL
IGP
AOP
AOC
ABL — PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE — PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Les Recettes «Atelier Cuisine» — RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
PLAT VEGETARIEN
REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Département Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 22 :du 29/05 au 02/06/2023

Lundi 29

Entrée

Plat

*****

Laitage

Dessert

Mardi 30

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
AB CHOUX FLEURS ET POMMES DE TERRE
RADIS BEURRE

Plat

NUGGETS DE POISSON ET CITRON
LOCAL CUISSE DE POULET ROTIE
*****
FRITES

Laitage

ABL YAOURT A LA FRAISE
ABL YAOURT A LA VANILLE

Dessert

AB FRUIT DE SAISON
AB COMPOTE POMME/FRUITS ROUGES

Jeudi 1

Entrée

AB SALADE DE LAITUE AU CHEVRE
ABL SALADE DE PATES
AB PIZZA AUX 4 LEGUMES

Plat

MEUNIERE DE COLIN D'ALASKA
FAJITAS
*****
POELEE DE LEGUMES TAJINE

Laitage

OSSAU IRATY*
AB BRIE*

Dessert

LOCAL ABRICOT
LOCAL FRAISES AU SUCRE

Vendredi 2

Entrée

CAKE AU THON ET CURRY
LOCAL TOMATES AU THON

Plat

LOCAL SAUTE DE VEAU A LA PROVENCALE
LENTILLES GOURMANDES AU PESTO
*****
COURGETTES PERSILLEES

Laitage

AB FROMAGE BLANC*
AB PETITS SUISSES NATURES*

Dessert

TARTE AU FLAN
TARTE AUX POMMES

LOCAL	PRODUIT LOCAL
	IGP
	AOP
AOC	AOC
ABL	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
LES Recettes «Atelier Cuisine»	RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
Campagne Végétale	PLAT VEGETARIEN
	REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Departement Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 23 : du 05/06 au 09/06/2022

Semaine « gastro- durable »

0

Lundi 5

Entrée

LOCAL SALADE DE TOMATES
LOCAL PATE DE CAMPAGNE

Plat

BOURRIDE DE POISSON
ABL GARDIANE (BŒUF)
*****
RIZ PILAF
CAROTTES SAUTEES

Laitage

ABL YAOURT A LA VANILLE
ABL YAOURT A LA FRAMBOISE

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Mardi 6

Entrée

LOCAL BOUGNETTES ET SALADE (PORC)
RADIS BEURRE

Plat

BRASUCADE DE MOULES
ABL ESCALOPE DE PORC
*****
ABL PATES COQUILLAGE SEMI COMPLETES
LOCAL RATATOUILLE

Laitage

ABL YAOURT A LA FRAISE
TOMME CATALANE

Dessert

AB CREME DESSERT AU CARAMEL
GATEAU FACON D'AIGUES MORTES

Jeudi 8

Entrée

LOCAL MELON
LOCAL SAUCISSON SEC (PORC)
LOCAL TOMATES A L'OCCITANE

Plat

LOCAL MACARONADE SETOISE (PORC)
LOCAL RAVIOLIS AUX CEPES ET FROMAGE RAPE
*****
ABL MACARONIS AU BEURRE ET FROMAGE RAPE

Laitage

AB FROMAGE BLANC CEVENOL

Dessert

ABL CREME DESSERT A LA VANILLE
ABL CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Vendredi 9

Entrée

ABL SALADE VERTE
LOCAL TIELLE DE SETE

Plat

ABL DALH DE LENTILLES VERTES/ LEGUMES/ COCO
ROUILLE A LA SETOISE
*****
POMMES DE TERRE PERSILLEES

Laitage

ABL YAOURT NATURE
ABL YAOURT A L'ABRICOT

Dessert

COMPOTE DE POMMES
LOCAL CERISES

LOCAL	PRODUIT LOCAL
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE	IGP
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE	AOP
AOC	AOC
ABL	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
LES Recettes «Atelier Cuisine»	RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
	PLAT VEGETARIEN
	REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Département Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 24 du 12/06 au 16/06/2023

Lundi 12

Entrée

LOCAL MELON
PASTEQUE
RADIS ET BEURRE

Plat

PAELLA DE LA MER
ROTI DE PORC SAUCE
MOUTARDE A L'ANCIENNE
*****
LOCAL POELEE D'ETE

Laitage

AB MINI BABYBEL*
AB VACHE QUI RIT*

Dessert

AB MOUSSE AU CHOCOLAT
AB LIEGEOIS AU CHOCOLAT

Mardi 13

Entrée

SALADE POMMES DE TERRE
AU THON
ABL SALADE VERTE
AB OEUF DUR

Plat

AB GRATIN DE MACARONIS
A LA PARMIGIANA
LOCAL ESCALOPE DE VEAU
*****
PUREE DE POTIRON

Laitage

AB YAOURT A BOIRE
A LA FRAISE
AB PETITS SUISSES AUX FRUITS

Dessert

AB FRUITS DE SAISON*

Jeudi 15

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
ABL SALADE VERTE
LOCAL SAUCISSON SEC

Plat

ABL PATES TORSADES SAUCE
BOLOGNAISE
DORADE MARINADE HUILE
D'OLIVE ET CITRON
*****
LOCAL RATATOUILLE

Laitage

AB EMMENTAL*
AB BRIE*

Dessert

LOCAL ABRICOTS
LOCAL MELON

Vendredi 16

Entrée

SALADE NICOISE
LOCAL SALADE DE TOMATES
CONCOMBRES TZATZIKI

Plat

FILET DE COLIN SAUCE AIOLI
LASAGNES DE LEGUMES
MEDITERRANEENS
*****
PUREE DE HARICOTS VERTS

Laitage

TOMME CATALANE*
COMTE*

Dessert

ABL CREME DESSERT
AU CHOCOLAT
AB RIZ AU LAIT

LOCAL PRODUIT LOCAL
IGP
AOP
AOC
ABL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Les Recettes «Atelier Cuisine» RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
PLAT VEGETARIEN
REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Departement Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 25 du 19/06 au 23/06/2023

Lundi 19

Entrée

LOCAL MELON
LOCAL PATE DE CAMPAGNE

Plat

KEBAB (EMINCE DE DINDE/GALETTE SAUCE BLANCHE)
FILET COLIN PANE

*****

POMMES DE TERRE GRENAILLE A LA FLEUR DE SEL

Laitage

ABL YAOURT A LA FRAISE

Dessert

AB FRUIT DE SAISON
LOCAL CERISES

Mardi 20

Entrée

TOMATES CERISE ET SES BILLES DE MOZZARELLA
LOCAL MELON

Plat

AB FILET DE TRUITE MARINADE HUILE D'OLIVE ET CITRON
LOCAL ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE

*****

AB FLAN DE CAROTTES

Laitage

ABL YAOURT NATURE*

Dessert

SNICKERS GLACE
TWIX GLACE

Jeudi 22

Entrée

LOCAL JAMBON CRU ET CORNICHON (PORC)
ABL SALADE MELANGEE GARNITURE AUX CROUTONS

Plat

AB GRATIN DE SEMOULE AUX LEGUMES ET PARMESAN
ESCALOPE DE VEAU

*****

AB HARICOTS VERTS

Laitage

AB SAINT PAULIN*

Dessert

AB FRUIT DE SAISON
LOCAL FRAISE CHANTILLY ET SUCRE

Vendredi 23

Entrée

LOCAL MELON
LOCAL TOMATES A L'OCCITANE

Plat

LOCAL RAVIOLIS AUX LEGUMES ET SAUCE TOMATE
LOCAL FILET DE POULET

*****

LOCAL RATATOUILLE

Laitage

SAINT NECTAIRE*
ABL YAOURT NATURE*

Dessert

AB FLAN VANILLE/CARAMEL
AB RIZ AU LAIT

LOCAL	PRODUIT LOCAL
	IGP
	AOP
	AOC
ABL	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Les Recettes «Atelier Cuisine»	RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »
	PLAT VEGETARIEN
	REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Departement Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »

Les menus sont susceptibles de modifications en fonctions des « approvisionnements fournisseurs et Saisonniers »

Cette semaine dans votre restaurant scolaire

Semaine 26 du 26/06 au 30/06/2023

Lundi 26

Entrée

LOCAL MELON AU JAMBON (PORC)
ABL SALADE
GARNITURE AU MAIS

Plat

AB STEAK HACHE (BŒUF)
PAVE DE COLIN MARINADE
HUILE D'OLIVE ET CITRON

*****

ABL PATES TORSADE A LA SICILIENNE

Laitage

CANTAL*

Dessert

ABL CREME DESSERT AU CHOCOLAT
ABL CREME DESSERT A LA VANILLE

Mardi 27

Entrée

PIZZA AU FROMAGE
ABL SALADE VERTE

Plat

NUGGETS DE POULET
FILET COLIN PANE

*****

AB PUREE DE POMMES DE TERRE

Laitage

AB YAOURT A BOIRE A LA FRAISE

Dessert

LOCAL PECHE BLANCHE
LOCAL CERISES

Jeudi 29

Entrée

Plat

*****

Laitage

Dessert

Vendredi 30

Entrée

Plat

*****

Laitage

Dessert

LOCAL PRODUIT LOCAL

IGP

AOP

AOC

ABL PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LOCALE

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Recettes «Atelier Cuisine» RECETTE COLLEGIENS « ATELIER CUISINE »

PLAT VEGETARIEN

REALISATION EN CUISINE A PARTIR D'INGREDIENTS BRUTS OU PEU TRANSFORMES

Departement Hérault

* « Aide U-E à destination des écoles »