

	31 Juillet au 04 Août	07 au 11 Août	14 au 18 Août	21 au 25 Août	28 Août au 01 Septembre	Légende
LUNDI	(Salade verte) Quiche aux légumes Kiri Fruit	Salade de pâtes BFC pesto - mimolette Merguez et ketchup Carottes râpées (Saint Nectaire) Fruit	Pont	(Pâté de volaille) Saumon au beurre blanc Chou romanesco Petits Suisse nature Fruit	Tomate BFC mozzarella Rôti de bœuf froid Gratin Dauphinois (Fromage blanc) Salade de fruit exotique	Le vert clair : Légumes ou Fruits crus Le vert foncé : Légumes ou Fruits cuits Le rouge : Viande, Poisson ou Œuf Le Marron : Féculents Le Bleu : Produits Laitiers Le Jaune : Matières Grasses Le Rose : Sucre
Goûter	Quatre quart / Crème dessert	Fruit / Marbré		Brioche aux pépites de chocolat / Lait fraise	Feuilleté aux pommes / Jus de fruit	Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf Végétarien
MARDI	Salade de tomate aux dés de fêta Brandade de poisson Fromage blanc nature (Pêche au coulis de chocolat)	Pomelos Sauté de veau aux olives Purée de patate douce Petit Suisse aromatisé (Poire au sirop)	Féridé Assomption	Radis beurre Courgette farcie sauce tomate Riz Bûche mi chèvre (Cocktail de fruit)	Concombre Bulgares Œuf florentine Epinards (Semoule au lait) Abricots secs	Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf Végétarien
Goûter	Madelines marbré / Jus de fruit	Pain au lait / lait nature		Gaufre / Fruit	Pain au lait / Jus de fruit	Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf Végétarien
MERCREDI	(Salade de blé) Sauté de bœuf sauce Hongroise Salsifis Camembert Fruit	(Ferrine de légumes sauce cocktail) Jambon de dinde Beignets de brocolis Coulommiers Fruit local et issu de l'agriculture raisonnée	(Salade de riz) Omelette Haricots verts Yaourt aromatisé Fruit	(Asperges vinaigrette) Poulet rôti BFC froid et mayonnaise Taboulé Saint Paulin Glace	(Salade de betteraves) Sauté de dinde Bigarade Blé Edam Fruit	Label Rouge Poisson durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée
Goûter	Biscuits aux céréales Belvita / Lait nature	Crêpes fourrées / Jus de fruit	Pancake / Lait vanille	Croissant / Compote	Barres céréales / Lait	Label Rouge Poisson durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée
JEUDI	(Fartinable au surimi) Rôti de dinde froid sauce mousseline Pommes de terre vapeurs Yaourt brassé aux fruits Fruit	(Salade de concombre) Filet de merlu sauce citron Blé Comté Fruit	Gaspacho tomate Sardine à l'huile Macédoine vinaigrette Yaourt nature BFC (Glace)	(Salade de lentilles) Aiguillettes de bœuf sauce kefta Panaïs Babybel Fruit	(Salade verte) Steak haché et ketchup Maïs au beurre chaud Carré de l'Est Purée de fruit	Label Rouge Poisson durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée
Goûter	Croissant / Lait vanille	Crème dessert / Petits beurrés	Muffin / Jus de fruit	Fartelette abricot / Yaourt à boire	Moelleux fraise / Fruit	Label Rouge Poisson durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée
 VENDREDI	Melon Poisson pané Poêlée maraîchère Pont l'évêque (Purée de fruit)	A Table Pour Ma Planète (Salade verte BFC) Gratin courgettes-pommes de terre BFC Yaourt local de la ferme de Sigy Tarte aux pommes BFC	(Maïs vinaigrette) Franche de gigot d'agneau froid et mayonnaise Ratatouille Somme blanche Fruit	Champignons vinaigrette Spaghetti à l'emmental râpé Brunoise de légumes sauce tomate Fromage blanc aromatisé (Moelleux amande)	Rentrée des enseignants	Label Rouge Poisson durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée
Goûter	Grany biscuit avoine / Jus de fruit	Galettes de riz au chocolat / Fruit BFC	Pain au chocolat / Purée de fruit	Fruit / Pain d'épices		Label Rouge Poisson durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée

3 groupes scolaires (Niki de Saint Phalles, Aimé Césaire et Rû de Montfort) ont été choisis afin de participer à des actions "test" de lutte contre la gaspillage alimentaire. Différentes mesures sont essayées :

* Une réorganisation de la distribution du pain,

* Une réadaptation des portions en fonction de l'appétit de chaque enfant en élémentaire,

* Un passage de 5 à 4 composantes en maternelle dans le respect de l'équilibre alimentaire et de l'appétit des enfants. Vous pourrez repérer l'élément non servi grâce aux (parenthèses) dans le menu.

Pour d'avantage d'explications, n'hésitez pas à contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30

