



Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites

Les menus peuvent être modifiés en fonction des opportunités de la saison et des arrivages

Tous les menus sont servis avec du pain local qui provient de la boulangerie « au coin du four »

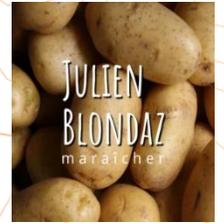
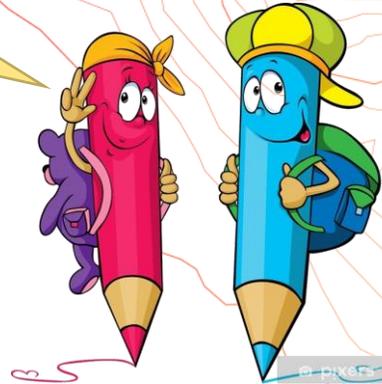
Toutes nos viandes sont d'origine Française



Aide UE à destination des écoles, dans le but de promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite une belle rentrée !





Que nous disent les logos sur les menus ?



Bleu Blanc Cœur s'engage à promouvoir une agriculture plus saine, en améliorant la teneur nutritionnelle en Oméga 3 dans l'alimentation animale pour leur santé et la nôtre. Gage de qualité et de traçabilité.



Ce sigle permet d'identifier les produits de la région qui figurent dans vos menus.



Ce logo met en avant la viande qui provient d'une race de vache en particulier notamment la Limousine, la Charolaise entre autres...



L'appellation d'origine protégée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique



Le Label rouge (LR) est le signe de qualité français qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure (viande très tendre et pauvre en gras) par rapport aux autres produits similaires.



L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production. C'est un label européen.



HVE : Haute Valeur Environnementale, correspond au niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles.



Un repas végétarien par semaine est obligatoire depuis 2019 avec la loi Egalim dans les restaurants scolaires. Elle permet entre autres de faire évoluer les pratiques alimentaires et de valoriser les protéines végétales.





Toute l'équipe de la Cuisine Municipale
vous souhaite un bon appétit !

Menus scolaires
et accueil de
loisirs

Lundi 02 Septembre

Mardi 03 Septembre

Mercredi 04 Septembre
Accueil de Loisirs

Jeudi 05 Septembre

Vendredi 06 Septembre



Mâche & croutons

-

 Coquillettes (bio) bolognaises
végétariennes (bio)

-

Compote de pommes (bio) &
rhubarbe 



 Concombres (bio) sauce
bulgare



Brandade de poisson

-

Brie

-

Pêche (bio) 



Salade mexicaine aux haricots
rouges

-

 Emincé de poulet 

Friand au fromage



 Courgettes (bio)

-

 Yaourt aux fruits du Val d'Arly



Salade de tomates (bio) 

-

 Burger au steak haché &
cheddar sauce tartare

Burger végétarien

Salade verte (bio) 

-

Glace

Salade de haricots verts (bio) &
dés d'emmental 

-

Boulettes d'agneau

-

 Purée de patates douces

-

Pastèque (bio) 



Plat du Chef
Label Rouge
Végétarien



Local



Race à viande



(HVE) Haute Valeur
Environnementale



AOP

IGP



Bleu Blanc Cœur



Lait et produits
laitiers à l'école

(Aide UE à destination des écoles)



Fruits et légumes
à l'école

(Aide UE à destination des écoles)



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite un bon appétit !

Menus scolaires et accueil de loisirs

Lundi 09 Septembre

Mardi 10 Septembre

Mercredi 11 Septembre
Accueil de Loisirs

Jeudi 12 Septembre

Vendredi 13 Septembre

 Pizza aux 4 fromages
-
Nuggets de poulet

Omelette

-
 Tian de légumes (bio) 
-
Prune (bio) 


Melon (bio)
-
 Dahl de lentilles corail (bio)
-
Riz (bio)
-
Glace

 Salade de coquillettes (bio) 
-
 Cœur de merlu
-
 Chou fleur (bio)
-
 Tiramisu

 Concombres (bio) à la menthe 
-
 Chipolatas 

Saucisse végétale

 Purée de pommes de terre 
-
Petit suisse aux fruits
-
Pêche (bio) 

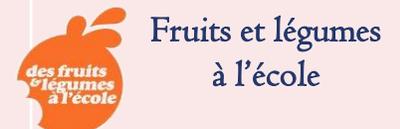
 Salade de tomate (bio) 
-
Paupiette de veau

Crêpes au fromage

 Crozets (bio) crémeux 
-
Abondance AOP  
-
Raisin



(Aide UE à destination des écoles)



(Aide UE à destination des écoles)



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite un bon appétit !

Menus scolaires et accueil de loisirs

Lundi 16 Septembre

Mardi 17 Septembre

Mercredi 18 Septembre
Accueil de Loisirs

Jeudi 19 Septembre

Vendredi 20 Septembre

 Salade de lentilles vertes (bio) 
-
 Pilon de poulet sauce au beurre de cacahuète

Beignet de chou fleur

 Haricots plats
-
Glace

 Rosette & cornichon

Œuf dur mayonnaise

 Courgettes (bio) provençales 
 gratinées au fromage
-
Prune (bio)

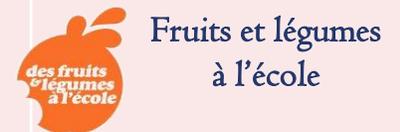
 Concombres (bio) sauce  bulgare
-
Tomate farcies

Haricots rouges façon chilli

Blé (bio)
-
Buchette de chèvre
-
Melon (bio)

 Salade de riz (bio)
-
Beignets de calamars sauce béarnaise 
-
 Epinards (bio) sauce mornay
-
Fondant au chocolat aux  haricots rouges

 Salade verte (bio) 
-
Gnocchis à la romaine (bio) à la semoule (bio) 
-
Compote de pommes (bio) &  poires 



(Aide UE à destination des écoles)

(Aide UE à destination des écoles)



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite un bon appétit !

Menus scolaires et accueil de loisirs

Lundi 23 Septembre

Mardi 24 Septembre

Mercredi 25 Septembre
Accueil de Loisirs

Jeudi 26 Septembre

Vendredi 27 Septembre

 Taboulé de semoule (bio)

Cordon bleu

Friand au fromage

 Chou fleur (bio) béchamel

Beaufort AOP

Prune (bio)

 Salade de tomates (bio)



Diots

Saucisse végétale

 Purée de pois cassés (bio) & pommes de terre

Tomme blanche

 Compote de pommes (bio) saveur vanille

 Salade chou blanc & chou rouge (bio)

Steak haché

Omelette

Rosti de légumes

Glace

 Céleri (bio) rémoulade

 Moussaka végétarienne (bio) aux aubergines (bio)

Riz (bio)

 Gâteau au miel

Mâche

 Macaronis (bio) au saumon

Fromage blanc du Val d'Arly



(Aide UE à destination des écoles)

(Aide UE à destination des écoles)



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale
vous souhaite un bon appétit !

Menus scolaires
et accueil de
loisirs

Lundi 30 Septembre

Mardi 01 Octobre

Mercredi 02 Octobre
Accueil de Loisirs

Jeudi 03 Octobre

Vendredi 04 Octobre

 Salade verte (bio) & dés
d'emmental

-

Aiguillettes de colin panées
sauce cocktail 

-

 Purée de courges (bio) &
pommes de terre

-

Pomme (bio) 


 Salade de haricots verts (bio)

-

 Tajine végétarien

-

 Semoule (bio)

-

 Yaourt aux fruits du Val d'Arly

 Betteraves vinaigrette

-

 Sauté de dinde 

Boulettes végétariennes

 Carottes (bio) persillées

-

Pont l'évêque AOP 

-

Eclair à la vanille

 Endives (bio) sauce fromage
blanc

-

Escalope de veau 

 *Terrine de légumes*

 Polenta (bio) crémeuse

-

Cantal AOP 

-

 Compote de pommes (bio) &
banane 

 Concombres (bio) vinaigrette

-

 Flan de courgettes (bio) &
quenelles

-

 Tiramisu framboises

 Plat du Chef
 Label Rouge
 Végétarien

 Local
 Race à viande
(HVE) Haute Valeur
Environnementale 

 AOP
 IGP
 Bleu Blanc Cœur

 Lait et produits
laitiers à l'école

(Aide UE à destination des écoles)

 Fruits et légumes
à l'école

(Aide UE à destination des écoles)



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite un bon appétit !

Menus scolaires et accueil de loisirs

Lundi 07 Octobre

Mardi 08 Octobre

Mercredi 09 Octobre
Accueil de Loisirs

Jeudi 10 Octobre

Vendredi 11 octobre



-  Carottes râpées (bio) vinaigrette aux noix & pignon
-
-  Lasagnes provençales & mozza
-
- Compote de pommes (bio) & coing

-  Salade de lentilles (bio) vinaigrette au miel
-
- Nuggets de poulet
-
- Poisson pané*
-
-  Haricots verts (bio)
-
-  Meule de Savoie
-
-  Pomme (bio)

-  Salade de blé (bio) au curry
-
-  Paleron de bœuf
-
- Friand au fromage*
-
-  Epinards (bio) béchamel
-
-  Saint Nectaire AOP
-
- Cocktail de fruits au sirop

- Salade grecque aux concombres (bio)
-
-  Filet de hoki
-
- Purée de brocolis (bio) & Pommes de terre au fromage frais
-
- Marbré au chocolat
-
-  Velouté de courge (bio)
-
-  Tartiflette végétarienne au Reblochon AOP
-
- Poire (bio)



(Aide UE à destination des écoles)

(Aide UE à destination des écoles)



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite un bon appétit !

Menus scolaires et accueil de loisirs

Lundi 14 Octobre

Mardi 15 Octobre

Mercredi 16 Octobre
Accueil de Loisirs

Jeudi 17 Octobre

Vendredi 18 Octobre

Concours de recettes
LES TOQUÉS DE QUALITÉ !

Semaine du goût – Découverte des recettes « Toqués de Qualité »

Potage de légumes

Risotto de coquillettes (bio) comtois végétarien « Toqués de Qualité »

Kiwi

Betteraves vinaigrette

Sauté de porc sauce gastrique épicée « Toqués de Qualité »

Riz (bio)

Haricots blancs

Milkshake à la crème de marron

Salade de chicon « Toqués de Qualité »

Hachi parmentier au Maroilles AOP « Toqués de Qualité »

Hachi végétarien au Maroilles AOP

Raisin

Coleslaw rouge (bio)

Burger « Toqués de Qualité » au poulet mariné & ketchup de carottes

Burger végétarien au ketchup de carottes

Salade verte (bio)

Pamplemousse & sucre

Equinoxe d'Automne « Toqué de Qualité »
(Saucisse de Morteau IGP, choucroute cuite au cidre (bio), façon aligot butternut (bio) à la Tomme de Savoie IGP)

Mâche

Glace

Recette proposée Par Vanessa Borodine, de la Cuisine Municipale de Passy. Lauréate du concours en 2023.

 <p>Plat du Chef Label Rouge Végétarien</p>	 <p>Local Race à viande (HVE) Haute Valeur Environnementale</p>	 <p>AOP IGP Bleu Blanc Cœur</p>	 <p>Lait et produits laitiers à l'école (Aide UE à destination des écoles)</p>	 <p>Fruits et légumes à l'école (Aide UE à destination des écoles)</p>
--	--	--	---	---



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite un bon appétit !

Vacances scolaires

Lundi 21 Octobre
Accueil de Loisirs

Mardi 22 Octobre
Accueil de Loisirs

Mercredi 23 Octobre
Accueil de Loisirs

Jeudi 24 Octobre
Accueil de Loisirs

Vendredi 25 Octobre
Accueil de Loisirs



Salade verte (bio) & dés d'emmental

Dahl de lentilles corail (bio)

Riz (bio)

Liégeois au chocolat

Houmous de pois chiche

Calamars à la Romaine sauce tartare

Haricots beurre (bio)

Fromage blanc Val d'Arly

Carottes (bio) râpées

Cordon bleu

Polenta (bio)

Courges (bio) rôties

Tomme blanche

Donut au sucre

Salade de cœur de blé

Pilon de poulet

Crêpe au fromage

Purée de céleri (bio) & pommes de terre

Petit suisse aux fruits

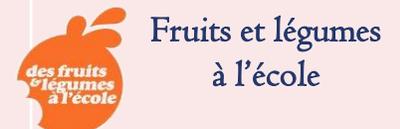
Orange (bio)

Poireaux (bio) vinaigrette

Cappelletis aux épinards (bio) & Emmental râpé

Compote de pommes (bio)

Journée mondiale des pâtes



(Aide UE à destination des écoles)

(Aide UE à destination des écoles)



Toute l'équipe de la Cuisine Municipale vous souhaite un bon appétit !



Lundi 28 Octobre
Accueil de Loisirs

Mardi 29 Octobre
Accueil de Loisirs

Mercredi 30 octobre
Accueil de Loisirs

Jeudi 31 octobre
Accueil de Loisirs

Vendredi 01 Novembre
Accueil de Loisirs

Mâche
-
Baeckoff de poisson
-
Yaourt nature (bio)



Velouté de chou romanesco
-
Escalope de veau hachée

Omelette

Gratin de crozets (bio)
-
Raisin



Endives (bio) vinaigrette sauce
fromage blanc
-
Chili sin carne
-
Riz (bio)
-
Carré de l'est
-
Orange (bio)



Halloween :
Salade de coquillettes (bio) au
curry, mimolette & olives noires
-
Doigt de sorcière (saucisse
knack)

Saucisse végétale

Purée de carottes (bio) &
pommes de terre
-
Tarte à la citrouille



FERIE

Plat du Chef
Label Rouge
Végétarien

Local
Race à viande
(HVE) Haute Valeur
Environnementale

AOP
IGP
Bleu Blanc Cœur

Lait et produits
laitiers à l'école
(Aide UE à destination des écoles)

Fruits et légumes
à l'école
(Aide UE à destination des écoles)