

RESTAURANT SCOLAIRE DE COMPIEGNE



Semaine du 10 au 14 Mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	 Emincé bicolore BIO		Œuf dur et dosette mayonnaise	Carottes râpées à l'orange	Salade de pâtes et pesto
Plats Protidiques	 Lasagnes de légumes	Pavé de poisson tomates cerise épinards	 Jambon blanc HVE froid 	Sauté de porc à l'estragon 	 Nugget's de blé
<i>Sans viande</i>	 Lasagnes de légumes		 Omelette (sans viande-sans porc)	 Tarte au fromage (sans viande-sans porc)	 Nuggets de blé
Accompagnements	(plat complet)	Riz BIO	Macaronis au fromage	Haricots blancs BIO à la tomate	Duo de carottes et pommes de terre LOCAL
		Printanière de légumes			
Fromage	Rondelé		Saint paulin BIO		Cantadou
Laitage		Petit suisse aux fruits			
Desserts	Yaourt velouté mixé fraise BIO	Mousse chocolat au lait	Ananas au sirop	 Fruit frais	Gâteau au yaourt

 Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

HVE: Haute Valeur Environnementale

 Viande Française (bœuf, porc, volaille)

 Produit local

 Produit de saison

 Produit végétarien

 Produit bio

RESTAURANT SCOLAIRE DE: COMPIEGNE



Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Info Convivio :
Les produits SIQO (HVE, MSC, LOCAL, AOP, Nouvelle Agriculture...) répondent à la loi EGALIM et entrent dans le calcul de la valeur d'achat des produits de qualité.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<u>Betteraves HVE</u>	<u>Boulgour à la provençale</u>	<u>Blé Andalouse</u>	<u>Carottes râpées vinaigrette au sirop d'érable</u> ✳️	<u>Œufs durs mayonnaise</u>
					
Plats Protéiques	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Tandoori de volaille</u> <u>NOUVELLE AGRICULTURE</u>	<u>Tarte butternut fromage</u>	<u>Pilon de poulet au paprika</u>	<u>Poisson meunière MSC</u>
					
	<i>Sans viande</i> <u>Crêpe au fromage</u>	<u>Tortellinis ricotta épinards sauce tomate</u>	<u>Tarte butternut fromage</u>	<u>Rousties de légumes</u>	
Accompagnements	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Salade verte</u>	<u>Légumes tajine et purée de pommes de terre</u>	<u>Ratatouille</u>
		<u>et brocolis</u>			et farfalles
Fromage	<u>Camembert</u>		<u>Chanteneige</u>		<u>Edam</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Cocktail de fruits</u>	✳️ <u>Fruit frais</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	<u>Pancake sauce chocolat</u>	<u>Liégeois vanille</u>

Suggestion Convivio

(P) Plat contenant du porc



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Pournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

RESTAURANT SCOLAIRE DE:
COMPIEGNE



Semaine du 24 au 28 Mars 2025

Info Convivio :

Les produits SIQO (HVE, MSC, LOCAL, AOP, Nouvelle Agriculture...) répondent à la loi EGALIM et entrent dans le calcul de la valeur d'achat des produits de qualité.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade Basque		Rillettes	Salade chef (tomate, maïs, fromage et salade verte)	Pamplermousse et dosette de sucre
			<i>Poireaux vinaigrette</i>		
Plats Protidiques	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'Auge	Boulette végétales sauce tomate	Cari de volaille	Hachis parmentier (plat complet)	Beignets au calamar, sauce tartare
	<i>Tarte au fromage</i>	<i>Boulettes végétales, sauce tomate</i>	<i>Saucisse végétale, sauce rougail</i>	<i>Hachis parmentier végétarien</i>	
Sans viande					
Accompagnements	Flageolets	Semoule	Riz		Epinards Béchamel
			et courgettes		
Fromage	Bûchette de chèvre mélange	Galette bretonne	Saint Nectaire		Vache qui rit
Laitage					
Desserts	Fruit frais	Yaourt nature et dosette de sucre	Fruit frais	Purée pomme poire	Crème dessert praliné

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Pournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

RESTAURANT SCOLAIRE DE: COMPIEGNE



Semaine du 31 Mars au 04 Avril 2025

Info Convivio :

Les produits SIQO (HVE, MSC, LOCAL, AOP, Nouvelle Agriculture...) répondent à la loi EGALIM et entrent dans le calcul de la valeur d'achat des produits de qualité.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	☀️ Carottes râpées		Rosette <i>Boullgour petits pois mais vinaigrette</i>	Salade de pois chiches et fêta	Œufs durs mayonnaise
Plats Protidiques	Paupiette de veau, sauce charcutière	Pavé de poisson tomates cerises et épinards	Lasagnes de légumes	🇫🇷 Palette de porc Madras	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
	<i>Sans viande</i> Croustillant fromager		<i>Lasagnes de légumes</i>	<i>Steak de soja provençale</i>	<i>Gratin de pâtes ratatouille et fromage</i>
Accompagnements	Petit Pois carottes	Blé aux petits légumes		Pommes noisettes 	
Fromage	Emmental	Fromage fondu	Yaourt aromatisé		Fromage blanc sucré
Laitage					
Desserts	☀️ Fruit frais	Yaourt velouté aux fruits	Gaufrette plumetis chocolat	Crumble à la pomme	☀️ Fruit frais

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

RESTAURANT SCOLAIRE DE: COMPIEGNE

Info Convivio :

Les produits SIQO (HVE, MSC, LOCAL, AOP, Nouvelle Agriculture...) répondent à la loi EGALIM et entrent dans le calcul de la valeur d'achat des produits de qualité.



Semaine du 07 au 11 Avril 2025

Vacances Zone B (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Sardines à l'huile	Œufs durs mayonnaise	Macédoine mayonnaise		
Plats Protéiques	Rousties de légumes	Palet végétarien montagnard	Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue		Parmentier de poisson MSC (plat complet)
	<i>Rousties de légumes</i>	<i>Palet végétarien montagnard</i>	<i>Steak végétal</i>		
Accompagnements	Boullgour	Duo de carottes et pommes de terre LOCAL	Pomme boulangères		
			et salade verte		
Fromage	Camembert		Tome noire		Kiri crème
	Laitage				
Desserts	Flan nappé caramel	Fruit frais	Mousse chocolat au lait		Fruit frais

Suggestion Convivio

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

Vacances Zone B (Semaine 2) et Zone C (Semaine 1)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Betteraves HVE		Salami		
			<i>Tomates</i>		
Plats Protidiques	Pilons de poulet NOUVELLE AGRICULTURE tex mex	Paleron de bœuf, sauce champignons	Tarte thon tomate moutarde		Raviolinis au fromage sauce tomate
	<i>Croustillant fromager</i>	<i>Poisson pané</i>	<i>Tarte à l'italienne</i>		<i>Raviolinis au fromage sauce tomate</i>
Accompagnements	Pommes de terre quartiers LOCAL	Purée de carottes	Courgettes provençale		Pas d'accompagnement car PLAT COMPLET
	et petits pois, carottes	et choux fleurs persillés			
Fromage	Yaourt sucré		Edam		Suisse aux fruits
Desserts	Compote pomme, abricot	Liegeois vanille	Ananas au sirop		Donut's
		Fruit frais	Gâteau basque		

(#) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

**RESTAURANT SCOLAIRE DE:
COMPIEGNE**

Info Convivio :

Les produits SIQO (HVE, MSC, LOCAL, AOP, Nouvelle Agriculture...) répondent à la loi EGALIM et entrent dans le calcul de la valeur d'achat des produits de qualité.



Semaine du 21 au 25 Avril 2025

VACANCES ZONE B ET C					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées		* Radis beurre		Carottes râpées	
Plats Protidiques <i>Sans viande</i>	 Lundi de Pâques	Blanquette de la mer, sauce safranée	Sauté de bœuf RAV sauce charcutière	Chili sin carne	Omelette
			<i>Tarte au fromage</i>	<i>Chili sin carné</i>	<i>Omelette</i>
Accompagnements		Pommes de terre LOCAL	Pâtes et poêlée de légumes	Riz	Blé aux petits légumes et haricots verts
Fromage				Galette Saint Michel	Bûchette de chèvre mélange
Laitage					
Desserts		Compote de pommes HVE	* Fruit frais Tarte normande	Fromage blanc et dosette de sucre	Gaufre au yaourt

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

RESTAURANT SCOLAIRE DE: COMPIEGNE



Info Convivio :

Les produits SIQO (HVE, MSC, LOCAL, AOP, Nouvelle Agriculture...) répondent à la loi EGALIM et entrent dans le calcul de la valeur d'achat des produits de qualité.

Semaine du 28 Avril au 02 Mai 2025

VACANCES ZONE C					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	✱ <u>Coleslaw</u>		<u>Salade marco polo</u>		✱ <u>Concombres bulgare</u>
Plats Protéiques	<u>Lasagne bolognaises VBF</u>	<u>Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé</u>	<u>Nuggets de volaille, ketchup</u>		<u>Steak de soja provençale</u>
	<i>Sans viande</i> <u>Lasagnes de légumes</u>	<u>Rousties de légumes</u>	<u>Nuggets' de blé, ketchup</u>		<i>Steak de soja provençale</i>
Accompagnements	<u>Pas d'accompagnement</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots verts</u>		<u>Frites</u>
Fromage	<u>Carré de l'est</u>	<u>Yaourt sucré</u>	<u>Gouda</u>		<u>Tomme noire</u>
	Laitage				
Desserts	<u>Compote pomme abricot</u>	<u>Crème dessert chocolat</u>	<u>Beignet fourré</u>		✱ <u>Fruit frais</u>

Suggestion Convivio

(*) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (boeuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)

RESTAURANT SCOLAIRE DE: COMPIEGNE



Semaine du 05 au 09 Mai 2025

Info Convivio :

Les produits SIQO (HVE, MSC, LOCAL, AOP, Nouvelle Agriculture...) répondent à la loi EGALIM et entrent dans le calcul de la valeur d'achat des produits de qualité.

	LUNDI	MARDI	Mercredi	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salade de haricots verts niçoise	Salade de riz nordique	Carottes râpées		
Plats Protéiques	Nugget's de blé ketchup	Colombo de poisson	Moussaka VBF		Rôti de porc au jus HVE
Sans viande	<i>Nugget's de blé ketchup</i>		<i>Tarte aux légumes</i>		<i>Boulettes végétales, sauce tomate</i>
Accompagnements	Petits pois carottes	Brocolis et pâtes	Brunoise de légumes à la crème		Ratatouille Et purée de pommes de terre
Fromage	Mimolette	Camembert	Emmental		Gaufrettes plumetis
Laitage					
Desserts	Crème dessert chocolat	Yaourt mixé fraises	Purée pomme banane		Yaourt sucré

(P) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs



Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

PAIN Fourni par la boulangerie Au Fournil des Amis à YVETOT

(Sauf clients livrés par leur boulangerie locale)