

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 2 au 6 septembre 2024	Carottes rapées Nuggets de poulet Pommes campagnardes Glace	Concombre Bulgare Blanquette de veau pennes rigate Pomme golden 	Betteraves à la pomme Escalope viennoise Gnocchi a la tomate Fromage Abricot au sirop	tarte aux légumes Carry de colin Riz créole yaourt nature sucré	Melon Capeletti epinards ricotta Liégeois
Du 9 au 13 septembre 2024	Salade verte Gratin de poisson Riz  Ananas au sirop	Salade de pâtes Escalope de dinde Courgettes persillées Nectarines	Coleslaw Ravioli a la tomate Cookies maison	Chou-fleur vinaigrette Epinards Florentine yaourt aux fruits	Surimi Roti de porc Gratin Dauphinois Pomme 
Du 16 au 20 septembre 2024	Pizza Poulet rôti Ratatouille Glace	Salade d'endives emmental Hachis parmentier de legumes Yaourt aux fruits	salade thon œuf maïs Boulette de boeuf Flageolets Tarte aux pommes	Taboule  Nuggets de poisson Petit pois Fromage Salade de fruits	Rosette radis beurre Emincé de dinde à la noix de coco Tagliatelles Raisin
Du 23 au 27 septembre 2024	Betteraves Omelette au fromage Blé gourmand Prunes	Salade d'haricots verts Sauté de dinde a l'estragon Riz  Yaourt aux fruits	Feuilleté au fromages Filet de colin meunière Brocolis Glace	Salade de tomates Gardianne de taureau pommes sautées Fromage  Compote 	Carottes râpées Steak haché Coquillettes  Pêche au sirop 

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Valerie MARTINEZ

Repas végétarien

Le Maire
Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	--	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 30 sept AU 4 OCTOBRE 2024	Betteraves Sauté de lapin moutarde Coquillettes  Yaourt nature sucre	Céleris rémoulade Colin meunière MSC Gratin de choux-fleur pdt Petit suisse 	Feuilleté au fromage Cordon bleu  Courgettes Provençale Gateau au yaourt maison	Macédoine de légumes Quenelles à la crème Haricots beurre  Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage Poire
DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages Compote 	Taboulé Poulet Basquaise Brocolis Oranges	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Salade de tomates Hachis Parmentier de boeuf Gaufre	Salade verte Steak haché Potatoes Glace
DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024	Surimi Colombo de porc Riz  Fromage Bananes	Œuf sauce cocktail Boulette de soja Coquillettes  Liégeois	Salade verte Tartiflette AOP Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade boulgour Bœuf Bourguignon Haricots vert persillés  Fromage poire
DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024	Salade de saison Gratin de macaroni au Jambon  Eclair au chocolat	Salade de lentilles Omelette au fromages Pôlée campagnarde Raisin	Carottes rapées Blanquette de veau Riz  Fromage blanc au miel	Pizza au fromage Aïoli Compote 	Saucisson beurre Spaghetti Bolognaise Ananas au sirop 

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Valérie MARTINEZ

Repas végétarien

Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 28 OCT au 1 NOVEMBRE 2024	Potages de légumes Sauté de veau Pates  Yaourt aux fruits	Salade de pomme de terre Tajine au pruneaux Raisin 	Céleris rémoulade Macaronade fromage Pâtisserie	Feuilleté au fromage Colin aux d'olives MSC Ratatouille Peches au sirop	FERIE
Du 4 au 8 NOVEMBRE 2024	Salade composée Saucisettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison  Œufs durs epinard Banane	Coleslaw Roti de dinde Penne rigate  Fromage Gateau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Salade verte Brandade de poisson MSC Gaufre
Du 11 au 15 NOVEMBRE 2024	FERIE	Céleris rémoulade Colin meunière MSC Gratin de choux-fleur pdt  Pomme 	Feuilleté au fromage  Cordon bleu  Courgettes Provençale Gateau au yaourt maison	Œufs mimosa Quenelles à la crème  Haricots beurres  Pêche au sirop	Choux-fleur Escalope de volaille Pommes sautées Fromage Poire
Du 18 au 22 NOVEMBRE 2024	Carottes râpées Couscous végétarien Fromages  Compote	Salade composée Hachis Parmentier de boeuf Yaourt aux fruits	Salade de chèvre chaud Jambon grillé Purée de potiron Brownies maison	Taboulé Poulet Basquaise Brocolis Fromage  Oranges	Salade verte Steak haché Potatoes Fromage Clementine

Le chef de cuisine : cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Valerie MARTINEZ

Repas végétarien

Le Maire
Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	--	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr

MENUS sous réserve d'approvisionnement

DECEMBRE

Année scolaire 2024/2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 25 NOV au 29 NOV 2024	Surimi Colombo de porc Riz Fromage AB Bananes	Œuf sauce cocktail Boulette de soja Coquillettes Liégeois AB	Salade verte Tartiflette AOC Salade de fruits	Salade de pâtes Filet de colin curcuma AB Carottes Vichy Mousse au chocolat	Salade boulgour-concombre-tomate Bourguignon de bœuf AB Haricots vert persillés Petit suisse
Du 01 au 06 DEC 2024	Salade de saison Gratin de macaroni au Jambon Eclair au chocolat AB	Salade de lentilles AB Omelette au fromages Pôêlée campagnarde Raisin	Potages de légumes Blanquette de veau Riz AB Fromage blanc au miel	Pizzas au fromage Cabillaud en croûte d'olive Ratatouille AB Cookies maison	Saucisson beurre Spaghetti Bolognese AB Ananas au sirop
Du 9 au 13 DEC 2024	Salade composée Saucisettes Purée de pomme de terre Pommes Golden	Taboulé de saison Œufs durs AB epinard Fromage Banane	Coleslaw Roti de dinde AB Penne rigate Fromage Gateau	Radis beurre Poulet grillé Jardinière de légumes Yaourts aux fruits	Choux chinois mayonnaise Brandade de poisson Compote AB
Du 16 au 20 DEC 2024	Betteraves Sauté de lapin moutarde Coquillette AB Yaourt nature sucré	Céleris rémoulade Colin meunière MSC Gratin de choux-fleur pdt Pomme AB	Potages de légumes Cordon bleu AB Courgettes Provençale Gateau au yaourt maison	Macédoine de légumes Quenelles à la crème Haricots beurres AB Pêche au sirop	REPAS DE NOEL

Le chef de cuisine :
cuisine@bedarrides.eu

La directrice Générale des Services

Franck CHARIGNON

Valerie MARTINEZ

Repas végétarien

Le Maire
Jean BERARD

FECULENT	FRUIT ET LEGUME	INGREDIENT BIO	PROTEINE	Viande bovine d'origine européenne	PRODUIT LAITIER
----------	-----------------	----------------	----------	------------------------------------	-----------------

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires é-emballées, nous vous informons de la présence possible d'allergènes dans la composition des menus proposés dans les restaurants scolaires, et vous invitons, si vous l'estimez nécessaire, à vérifier, avec l'aide de votre médecin traitant, que votre enfant ne présente pas de contre-indication.

Pour tout renseignement rendez-vous sur www.ville-bedarrides.fr