Menu

Du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Cocktail de rentrée **Tomate BIO vinaigrette**			Melon charentais	Carottes râpées et dés d'emmental, vinaigrette miel
Poulet rôti	Chili sin carne *(Tomate, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)*	Sauté de porc BBC au jus ** Sauté de dinde LR au jus*	Rôti de bœuf froid et mayonnaise	Colin mariné ail et fines herbes
Printanière de légumes ***(pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)***		Brocolis BIO béchamel et semoule BIO	Courgettes à l'ail	Purée de haricots verts
	Carré	Cantal		
Yaourt nature BIO et sucre	Fruits de saison *(Banane RUP)*	Fruits de saison BIO	Carré Bordelais	Liégeois au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain et beurre Fromage frais nature et sucre Jus multifruits		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Francaise
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 09 au 13 septembre 2024

Ville de Le Barp — On est si bien ici !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Rillettes de porc et cornichons **Roulade de volaille*	Concombres vinaigrette	Salade verte et emmental	Melon charentais	
Sauté de bœuf bourguignon *(Carottes, champignons)*	Escalope de dinde sauce miel	Torsades bolognaise BIO et fromage râpé	Omelette	Limande meunière et citron
Courgettes persillées	Riz camarguais et ratatouille		Gratin Crécy et fromage râpé *(Carottes, pomme de terre, crème)*	Pommes rissolées
				Emmental
Fruits de saison *(Fruit haute valeur environnemental)*	Yaourt aromatisé à la vanille	Purée de pommes *(Fruit HVE)*	Moeileux à la framboise	Fruit de saison
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
		Fourrandise à la fraise Lait Fruit		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Francaise
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Carottes râpées BIO, vinaigrette persil			Pastèque	Tomates et féta
Pépinettes basquaise *(Oignons, poivrons, tomates, épices paëlla)*	Saucisse de Toulouse **Saucisse de volaille*	Parmentière de poisson polenta carottes	Rôti de boeuf froid et ketchup	Calamar à la romaine
	Lentilles vertes		Frites	Epinards béchamel
	Cantal	Carré		
Flan nappé au caramel	Fruits de saison *(Fruit HVE)*	Fruits de saison BIO	Fromage frais aux fruits	Cake à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Pavé demi-sel Compote de pomme		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Française
Appellation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
	Concombres et dès d'emmental		Salade verte et comté AOP	Radis rondelles, maïs et dés de mimolette
Sauté de porc sauce estragon BBC ** Sauté de poulet LR sauce estragon*	Emincé de dinde sauce forestière *(oignons, ail, champignons, crème, herbes de provence)*	Sauté de veau sauce dijonnaise *(moutarde, crème)*	Omelette	Filet de lieu noir frais au citron
Chou fleur et pomme vapeurs	Semoule	Pommes rissolées	Brocolis béchamel	Riz et brunoise de légumes
Edam		Camembert		
Fruit de saison Bio	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fruits de saison *(Fruit HVE)*	Cake du sportif	Crème dessert vanille BIO
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
		Pain d'épices Yaourt nature et sucre Jus de raisin		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Française
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé Salade verte et dès de cheddar			Endives vinaigrette et dés d'emmental Vinaigrette miel	Carottes râpées BIO, vinaigrette agrumes
Riz à l'indienne	Escalope de dinde sauce célestine *(tomate, champignon)*	Rôti de porc BBC * Rôti de dinde	Rôti de bœuf et jus	Pavé de merlu sauce citron
	Petits pois	Semoule BIO	Purée de potiron	Tortis
	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre		
Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison BIO	Fruits de saison *(Fruit HVE)*	Cake au yaourt	Fromage blanc et sucre
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
		Barre de céréales choco crunchy Yaourt aromatisé Compote de pomme ananas		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Francaise
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 07 au 11 octobre 2024

Ville de Le Barp — On est si bien ici !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
Tarte tomate chèvre basilic	Concombres BIO Vinaigrette échalote	Salade verte et maïs		Céleri râpé BIO mayonnaise BIO
Steak haché de veau sauce navarin *(Herbes de Provence, carottes, tomates)*	Riz à la mexicaine *(Tomate, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)*	Sauté de bœuf à l'orientale *(tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)*	Penne au jambon sauce fromagère (DURABLE) et fromage râpé ** Penne au jambon de dinde sauce fromagère*	Limande meunière et citron
Petits pois		Pommes boulangères		Brocolis béchamel
			Brie	
Fruits de saison *(Fruit HVE)*	Fromage frais aux fruits	Yème dessert à la vanille	Fruits de saison *(Fruit HVE)*	Cake au chocolat
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
		Pain et pâte à tartiner noisette Lait Fruit		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Française
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 14 au 18 octobre 2024

Escale AUTOMNALE

Nos animations aux 4 coins du goût

Ville de Le Barp — On est si bien ici !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé	Salade verte et cheddar		Concombres à la crème ciboulette	Endives aux pommes et dés de Bleu d'Auvergne, vinaigrette miel
Œufs durs sauce mornay	Steak haché de bœuf sauce normande	Saucisse de Toulouse ** Saucisse de volaille*	Rôti de bœuf et jus	Filet de lieu noir frais et citron
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Purée de potiron	Lentilles	Carottes braisées	Riz Camarguais
Saint Paulin		Yaourt natur et crème de marron		
Fruits de saison *(Fruit HVE)*	Flan nappé au caramel	Fruits de saison BIO	Cake aux noisettes caramélisées et crème anglaise	Yaourt lait 2 vaches
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
		Madeleines longues Lait Compote de pomme		

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Française
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 21 au 25 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade verte et comté AOP	Samoussa	Saucisson sec et beurre *roulade de volaille	Salade coleslaw	
Brandade de poisson (colin) (Purée bio)	Sauté de bœuf laqué à la japonnaise *(sauce soja, gingembre, sucre, jus de citron)*	Rôti de dinde LR sauce blanquette *(crème, champignons)*	Penne et petits pois à la crème et fromage râpé	Escalope de poulet au jus
	Riz camarguais	Jeunes carottes		Chou fleur béchamel
				Cantal
Liégeois au chocolat	Fruit de saison *(Fruit HVE)*	Fruits de saison *(Fruit HVE)*	Yaourt aromatisé BIO	Cake au citron
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Moelleux au citron Yaourt nature et sucre Fruit	Pain et miel Lait Compote pomme fraise	Pompon cacao Fromage frais nature et sucre Jus de raisin	Pain Pavé demi-sel Jus multifruits	Pain pâte à tartiner noisette Lait Fruit

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Française
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

Menu

Du 28 octobre au 01 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé Salade verte et croutons	Friand au fromage	Salade de mâche, betteraves et dés de mimolette, vinaigrette moutarde framboise	FERIE
Pavé de merlu sauce citron	Riz IGP new dehli *(carottes, poireaux, pois chiches, lentilles, oignons, tomates, épice tandoori)*	Rôti de veau sauce orloff *(champignon, emmental, crème, oignon)*	Sauté de poulet LR sauce potiron orientale *(potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)*	
Boulgour BIO aux petits légumes *(carotte, haricots verts, petits pois, navets)*		Mélange de légumes *(haricots plats,brocolis, carottes jaunes et orange)*	Carotte BIO aneth citron	
Saint Paulin				
Fruits de saison	Yaourt nature et sucre	Fruits de saison *(Banane RUP)*	Brownie au chocolat	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Pain et beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Pain Fromage fondu Président Fruit	Fourrandise chocolat Lait Compote de pomme	Pain et confiture de fraise Fromage frais nature et sucre Fruit	

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Viande d'origine Francaise
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

GEMRCN / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

BASE CC - 4 compo
EGALIM

Repas en 4 composantes Du 02 au 27 Septembre 2024 Période = 20 repas	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence observée sur le présent cycle	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	1					4/20 maxi	1	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	11					10/20 mini	11	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	0	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	1	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	5	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		4				4/20 mini	4	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		1				3/20 maxi	1	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			10			10	10	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			10			10	10	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	0		0	5		8/20 mini	5	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	7		0	0		4/20 mini	7	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				6	0	6/20 mini	6	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					0	3/20 maxi	0	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	1	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					8	8/20 mini	8	Riches en vitamine C

GEMRCN / Fréquences recommandées pour les enfants scolarisés, adolescents

BASE CC - 4 compo
EGALIM

Repas en 4 composantes Du 30 Septembre au 31 Octobre 2024 Période = 24 repas	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence GEMRCN	Fréquence observée sur le présent cycle	Remarques de notre responsable nutrition
Entrées contenant plus de 15% de lipides	0					4/20 maxi	**0**	Facteur de risque augmentant l'obésité ; peu d'intérêt d'un de vue nutritionnel
Entrées contenant au moins 50% de crudités légumes ou fruits	13					10/20 mini	**13**	Source de fibres, vitamines et minéraux ; faibles apport d'énergie (lutte contre l'obésité)
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides		0	0			4/20 maxi	**0**	Limiter ce type d'aliments afin d'équilibrer les apports en lipides
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1		1				2/20 maxi	**1**	Peu intéressant d'un point de vue nutritionnel
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant P/L ≥ 2		5				4/20 mini	**5**	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie		5				4/20 mini	**5**	Contribue à la couverture des besoins en fer ; source de protéines de bonne qualité
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique des plats composés		0				3/20 maxi	**0**	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes			12			10	**12**	Régule le transit intestinal ; apports en fibres et en sels minéraux
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange			12			10	**12**	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux permettent la couverture des besoins énergétiques. Prévention de l'obésité car engendre une diminution de la portion de lipides
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion *(*)*	8		0			8/20 mini	**8**	Favoriser la consommation de produits riches en calcium
Fromages contenant au moins 100 mg et au plus 150 mg de calcium par portion *(*)*	3		3	4		4/20 mini	**10**	Permet l'ossification des enfants
Produits laitiers ou desserts lactés contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion				4	2	6/20 mini	**6**	Permet l'ossification des enfants
Desserts contenant plus de 15% de lipides					1	3/20 maxi	**1**	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Dessert contenant moins de 15% de lipides et plus de 20 g de glucides simples totaux par portion					1	4/20 maxi	**1**	A limiter car favorise le surpoids et l'obésité chez les enfants
Desserts de fruits crus					10	8/20 mini	**10**	Riches en vitamine C