



# FOODI

## Le Saviez-vous ?

« A partir de septembre, les menus seront à votre disposition sur le site [www.foodi.fr](http://www.foodi.fr) ou sur l'application FOODI  Téléchargeable sur votre smartphone Apple ou Android. »



## dessins à colorier



VilledeMontmagny.fr

## Bonne et belle rentrée !



Menus des  
restaurants scolaires

SEPTEMBRE-OCTOBRE 2024

### SEMAINE DU 02 SEPTEMBRE AU 06 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
Tomates Bio à la mozzarella Concombres Bio mozzarella	Filet de colin pané et citron	<b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b> Céleri au fromage ail et fines herbes	Radis + beurre Iceberg vinaigrette	Goulash à la Hongroise Bio
Steak haché Bio sauce barbecue	Carottes Bio braisées Blé Bio	Omelette fraîche	Sauté de dinde LR	Gratin de brocolis Bio Coquillettes
Frites	Cantal Saint Nectaire	Courgettes Bio persillés	Gratin dauphinois	Tomme blanche Coulommiers
Glace	Fruit de saison au choix	Tarte flan	Yaourt Bio nature + sucre Yaourt brassé Bio vanille	Fruit de saison Bio au choix
<b>GOUTER</b>				
Barre pâtisseries Lait Compote de pomme	Pain + beurre Fromage blanc nature + sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit suisse aux fruits Compote de pomme

### SEMAINE DU 09 SEPTEMBRE AU 13 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENDREDI 13/09/2024
Melon Pastèque	Carottes Bio à l'edam Chou blanc Bio au gouda	<b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b> Macédoine CE2 mayonnaise	Poulet Rôti LR sauce provençale	Chili con carné (Haché de bœuf Bio, Riz Bio)
Filet de lieu sauce niçoise	Sauté de veau aux olives	Croq fromage	Haricots verts Bio	Petit suisse fruité Petit suisse nature Bio et sucre
Boullgour Bio	Tajine de légumes Semoule Bio	Pommes de terre sautées	Brie Coulommiers	Fruit de saison au choix
Ile flottante Flan vanille nappé caramel	Compote Bio au choix	Salade de fruits frais	Éclair chocolat Éclair vanille	
<b>GOUTER</b>				
Pain Samos Gélibié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit suisse et sucre Fruit de saison	Viennoise et Confiture de fraise, Lait Compote de pommes	Madeleine Yaourt nature + sucre Fruit de saison

### SEMAINE DU 16 SEPTEMBRE AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 16/09/2024	MARDI 17/09/2024	MERCREDI 18/09/2024	JEUDI 19/09/2024	VENDREDI 20/09/2024
Salade verte et emmental Chou rouge et St Paulin	Salade vitaminisée (segments de mandarines et pamplemousse) Concombre vinaigrette balsamique	Paleron de bœuf sauce dijonnaise	Paëlla au poisson Riz Bio	<b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b> Tomates Bio sauce vache qui rit Salade de courgettes Bio sauce au bleu
Rôti de dinde LR sauce curry	Paupiette de veau sauce tomate	Petits pois extra-fins Bio	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits	Hot Dog végétarien
Haricots beurres Bio Pommes de terre persillées aux oignons	Macaronis Bio	Camembert Bio	Fruit de saison Bio au choix	Tarte aux pommes Tarte Bourdaloue
Fruit de saison au choix	Yaourt brassé nature Bio et sucre Yaourt arôme citron fraise Bio	Semoule au lait		
<b>GOUTER</b>				
Pain de mie et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

### SEMAINE DU 23 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE 2024

LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
Rôti de veau au jus	<b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b> Salade verte croûtons et dés d'emmental Concombres, maïs et dés de mimolette	Carottes à la tomme blanche	Sauté de bœuf Bio aux épices douces	Tomates Bio au surimi Haricots verts Bio au thon
Haricots coco à la tomate	Ceufs béchamel Blé Bio et Gratin d'épinards Bio	Filet de merlu sauce ciboulette	Courgettes Riz Bio	Chipolata LR SP : Sauscisse de volaille
Edam Fournols		Chou fleur Bio à la crème Farfalles	Bûche du Pilat Carré de l'Est	Carottes Bio à la crème
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison au choix	Yaourt activia savour vanille	Fruit de saison Bio au choix	Beignet aux pommes
<b>GOUTER</b>				
Céréales Lait Fruit de saison	Pain et chocolat Gélibié vanille Jus de raisin	Pain de mie et confiture fraise Lait Compote de pomme	Goûter surprise Berlingot pomme	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

### SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

LUNDI 30/09/2024	MARDI 01/10/2024	MERCREDI 02/10/2024	JEUDI 03/10/2024	VENDREDI 04/10/2024
<b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b>	Concombre Bio dés de tomate Tomates Bio dés de mimolette	Poulet Basquaise LR	Chou blanc sauce fromage Mme Loïc Endives sauce fromage Mme Loïc	Filet de colin sauce Normande
Parmentier aux lentilles	Normandin de veau	Riz bio	Rissolette de porc panée SP : Rissolette de veau panée	Purée de butternuts Bio
Carré de l'Est Tomme blanche	Tortis sauce tomate	Camembert Bio	Haricots beurres Bio	Yaourt Bio et sucre Fromage blanc Bio et sucre
Fruit de saison au choix	Abricots au sirop Pêche au sirop	Fruit de saison	Tarte citron Tarte au chocolat	Fruit de saison Bio au choix
<b>GOUTER</b>				
Barre pâtisseries Lait Compote de pomme	Pain + beurre Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Pain au lait et chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Croissant Lait Fruit de saison	Goûter salé Petit suisse aux fruits Compote de pomme

### SEMAINE DU 07 OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2024

LUNDI 07/10/2024	MARDI 08/10/2024	MERCREDI 09/10/2024	JEUDI 10/10/2024	VENDREDI 11/10/2024
Tomate mozzarella Salade verte et mozzarella	Carottes Bio à l'indienne Céleri Bio et curry	<b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b> Curry de patate douce au tofu	Endive à la feta vinaigrette Concombre et feta vinaigrette	Filet de colin sauce tomate
Tajine de veau aux abricots	Filet de merlu sauce crème		Sauté de dinde LR aux olives	Purée de légumes
Semoule	Gratin courgette pommes de terre	Brie	Coquillettes	Petit suisse sucré Petit suisse fruité
Gélibié chocolat Gélibié vanille	Yaourt nature + sucre Yaourt aromatisé	Salade de fruits frais	Compote au choix	Fruit de saison au choix
<b>GOUTER</b>				
Pain Samos Gélibié chocolat Jus de pomme	Marbré chocolat Lait Fruit de saison	Chausson aux pommes Petit suisse et sucre Fruit de saison	Viennoise et Confiture de fraise, Lait Compote de pommes	Madeleine Yaourt nature + sucre Fruit de saison

### SEMAINE DU 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2024

LUNDI 14/10/2024	MARDI 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024
<b>MENU OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN</b> Salade de tomates et pesto	Tapas (pain à la tomate, olive)	Beignets de calamar sauce tartare	Houmous de pois chiche	Horiatiki (salade grecque concombre, feta)
 Pizza margherita <b>MENU ITALIE</b>	<b>MENU ESPAGNE</b> Paëlla au poulet 	Julienne de légumes Bio Spaghetti Bio	Kefta d'agneau sauce blanche <b>MENU LIBAN</b>	 Pita Gyros (poulet émincé, frites, salade, tomate) <b>MENU GRECE</b>
Crostata à la confiture	Salade de fruits sangria (pomme, banane, raisin, jus de raisin)	Coulommiers	Semoule aux épices douces	Fromage blanc au miel
Fruit de saison au choix	Fruit de saison Bio		Moelleux au miel et fleur d'oranger	
<b>GOUTER</b>				
Pain de mie et confiture d'abricot Lait Fruit de saison	Moelleux citron Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit de saison	Brownie Petit suisse et sucre Compote de pomme

## VACANCES SCOLAIRES D'AUTOMNE DU 21/10/2024 AU 03/11/2024

### L É G E N D E

	Agriculture raisonnée		Label Rouge		Haute Valeur Environnementale
	Indication Géographique Protégée		Le Porc Français		Certification Environnementale de niveau 2
	Volaille Française		Plat végétarien		Pêche Responsable
	Agriculture Biologique Europe		Ceufs Plein air		Bleu Blanc Cœur
	Viande Bovine Française		Appellation d'Origine Protégée		Région Ultrapériphérique
	Soupe du chef		Dessert du chef		Local

Les menus établis restent soumis aux aléas de production et de livraison des matières premières