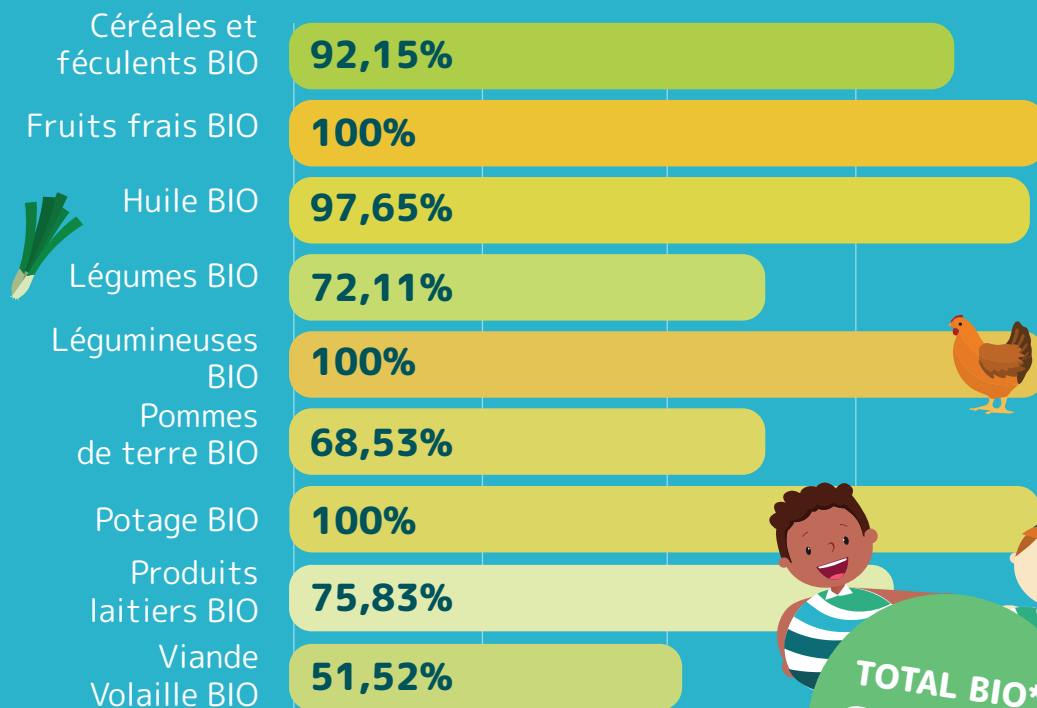


# PERFORMANCES TCO SERVICE 2024-2025

## Rapport annuel



### POURCENTAGE PRODUITS BIO



**TOTAL BIO\***  
**61,08%**

Un repas végétarien est servi par semaine aux enfants soit,

**une économie de**

**1140**  
**tonnes de CO2**

**100%**



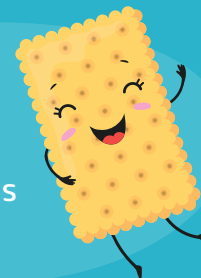
Bananes Fairtrade



Potage Bio

**0%**

Huile de palme dans nos desserts



# MENU NOVEMBRE 2025

lundi 03		mardi 04		mercredi 05		jeudi 06		vendredi 07			
Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage pois chiches BIO <i>Céleri</i>		Potage tomates BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>brocolis</b> BIO <i>Céleri</i>			
Petits pois au coulis de tomates Boulette de volaille Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>		 Potée aux <b>potimarrons</b> Filet de Lieu noir <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, lait, céleri</i>		 <b>Chou frisé</b> , sauce curry et lait de coco Emincé de volaille Riz <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		 Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		 <b>Crudités</b> , vinaigrette Sauté de porc Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri, moutarde</i>			
Alternatives végétariennes											
Petits pois au coulis de tomates Filet de Quorn Boulghour <i>Gluten (blé), œufs, céleri</i>		Potée aux <b>potimarrons</b> Omelette aux fines herbes <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		<b>Chou frisé</b> , sauce curry et lait de coco Lentilles corail Riz <i>Gluten (blé), céleri, moutarde</i>		Pâtes (complètes) Sauce forestière aux <b>champignons</b> Fromage râpé <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		<b>Crudités</b> , vinaigrette Falafels, sauce au yaourt Pommes de terre en chemise <i>Gluten (blé), œufs, lait, moutarde, sésame</i>			
Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit			
lundi 10		mardi 11		mercredi 12		jeudi 13		vendredi 14			
Potage <b>céleri-rave</b> BIO <i>Céleri</i>		<i>Congé</i>		Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>panais</b> BIO <i>Céleri</i>			
<b>Carottes</b> Vichy Filet de poulet Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>				 Quinotto crémeux de légumes (haricots, <b>brocolis</b> , petits pois) et ricotta <i>Lait, céleri</i>		Pâtes, sauce bolognaise (de bœuf) (tomates, <b>carottes</b> , <b>oignons</b> ) Fromage râpé <i>Gluten (blé), œufs, soja, lait, céleri</i>					
Alternatives végétariennes <b>Carottes</b> Vichy Lentilles vertes Pommes de terre persillées <i>Lait, céleri</i>				<b>Poireaux</b> à la crème Burger végétarien Pommes de terre ciboulette <i>Gluten (blé, seigle), soja, lait, céleri, sésame</i>		<b>Alternatives végétariennes</b> Quinotto crémeux de légumes (haricots, <b>brocolis</b> , petits pois) et ricotta <i>Lait, céleri</i>		Pâtes, sauce bolognaise sin carne (tomates, <b>carottes</b> , pois/soja) Fromage râpé <i>Gluten (blé), soja, lait, céleri</i>			
Fruit				Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit			
lundi 17		mardi 18		mercredi 19		jeudi 20		vendredi 21			
Potage <b>cresson</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>potiron</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>céleri vert</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>navets</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>carottes</b> BIO <i>Céleri</i>			
 Légumes d'automne ( <b>panais</b> <b>carottes</b> , <b>céleri-rave</b> ) Saucisse de campagne Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 Pâtes à la norvégienne saumon- <b>épinards</b> <i>Gluten (blé, seigle), poissons, lait, céleri</i>		Haricots verts, <b>échalotes</b> Filet de poulet Pommes de terre rôties aux herbes <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>		 <b>Crudités</b> , vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap ( <i>primaires</i> ) / Riz ( <i>maternelles</i> ) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		<b>Brocolis</b> Burger de bœuf Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri</i>			
Légumes d'automne ( <b>panais</b> <b>carottes</b> , <b>céleri-rave</b> ) Mini-boulettes végétariennes Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), soja, céleri</i>		Pâtes <b>Spinaci</b> e ricotta <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		<b>Alternatives végétariennes</b> Haricots verts, <b>échalotes</b> Œuf dur Pommes de terre rôties aux herbes <i>Œufs, lait, céleri</i>		<b>Crudités</b> , vinaigrette Curry de pois chiches à l'Orientale Wrap ( <i>primaires</i> ) / Riz ( <i>maternelles</i> ) <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri, moutarde</i>		<b>Brocolis</b> Burger végétarien Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, seigle), soja, lait, céleri, sésame</i>			
Fruit		Fromage <i>Lait</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit			
lundi 24		mardi 25		mercredi 26		jeudi 27		vendredi 28			
Potage <b>oignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>cerfeuil</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage lentilles corail BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>champignons</b> BIO <i>Céleri</i>		Potage <b>patates douces</b> BIO <i>Céleri</i>			
Carbonnade de bœuf aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Filet de Merlu Riz <i>Gluten (blé, seigle), poissons, soja, céleri</i>		 <b>Salsifis</b> à la crème Spiringue de porc Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé, orge), lait, céleri, moutarde</i>		 Petits pois Pâtes (complètes) crème de <b>chou-fleur</b> Billes de mozzarella <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Tajine Tunisien de poulet au citron et olives ( <b>carottes oignons</b> ) Pommes de terre nature <i>Gluten (blé, orge), œufs, lait, céleri</i>			
Carbonnade de Quorn aux <b>carottes</b> Pommes de terre nature <i>Gluten (blé), œufs, céleri, moutarde</i>		Ratatouille (tomates, courgettes, poivrons) Haricots rouges Riz <i>Céleri</i>		<b>Alternatives végétariennes</b> <b>Salsifis</b> à la crème Omelette Pommes de terre persillées <i>Gluten (blé), œufs, lait, céleri</i>		Petits pois Pâtes (complètes) crème de <b>chou-fleur</b> Billes de mozzarella <i>Gluten (blé), lait, céleri</i>		Tajine Tunisien au citron et olives ( <b>carottes oignons</b> , pois chiches) et noix de cajou Pommes de terre nature <i>Céleri, fruits à coque (noix de cajou)</i>			
Fruit		Biscuit <i>Gluten (blé, avoine, épeautre), œufs, soja, lait, fruits à coque (amandes, noisettes, noix)</i>		Fruit		Dessert lacté <i>Lait</i>		Fruit			