



L'objectif de ce document est de vous signaler les produits qui peuvent générer du gaspillage et où il peut être intéressant de moduler la quantité commandée. À vous d'évaluer la pertinence de ces suggestions et les quantités à réduire selon la consommation sur votre restaurant scolaire.

La modulation doit être faite au moment de la précommande, et les réajustements doivent également en tenir compte !

lundi 01 septembre	▼	mardi 02 septembre	▼	mercredi 03 septembre	▼	jeudi 04 septembre	▼	vendredi 05 septembre	▼
Carottes locales bio râpées vinaigrette		Salade de pommes de terre tomates et mais vinaigrette		Melon HVE		Betteraves bio vinaigrette à l'échalote		Concombre HVE à la crème	
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux		Boulettes au veau sauce tomate		Nuggets de volaille		Chili sin carne au pois bio		Poisson pané MSC et citron	
Pâtes bio locales		Haricots verts persillés CE2 au beurre		Purée de pommes de terre		Riz bio créole		Carottes CE2 au beurre	
Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire		Petit Moulé		Camembert		Suisse sucré		Edam	
Yaourt aromatisé local de la ferme du lieu neuf vrac		Purée de pommes HVE		Crème dessert chocolat		Raisin		Gâteau au yaourt maison	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 08 septembre	▼	mardi 09 septembre	▼	mercredi 10 septembre	▼	jeudi 11 septembre	▼	vendredi 12 septembre	▼
Melon HVE		Tomates HVE vinaigrette		Salade iceberg CE2 et dés de fromage vinaigrette aux herbes		Macédoine CE2 mayonnaise		Salade de pâtes bio au pesto tomate	
Roti de porc label rouge		Filet de colin MSC sauce citron		Saucisse fumée sauce moutarde		Dahl de lentilles bio		Cordon bleu	
Petits pois CE2 et carottes		Purée de pommes de terre		Boullgour bio		Riz bio créole		Epinards hachés CE2 à la béchamel	
Brie		Vache picon		Crème anglaise		Fromage de chèvre local		Gouda	
Flan nappé caramel		Pomme HVE		Gâteau à la noix de coco maison		Banane bio		Ananas au sirop	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 15 septembre	▼	mardi 16 septembre	▼	mercredi 17 septembre	▼	jeudi 18 septembre	▼	vendredi 19 septembre	▼
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette		Tomates HVE vinaigrette		Carottes râpées bio vinaigrette		Taboulé à la menthe à la semoule bio		Pâté de campagne et cornichons	
Nuggets de blé et citron		Gratin de pâtes bio		Haché au veau sauce estragon		Roti de boeuf bio sauce ketchup		Colin MSC sauce provençale	
Brocolis bio au beurre		au dés de jambon		Purée de céleri		Haricots verts persillés CE2		Pommes de terre au beurre	
Saint Morêt bio		Suisse sucré		Camembert		Emmental		Tomme blanche	
Yaourt aromatisé		Poire HVE		Liégeois chocolat		Raisin		Purée de pomme coing HVE	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 22 septembre	▼	mardi 23 septembre	▼	mercredi 24 septembre	▼	jeudi 25 septembre	▼	vendredi 26 septembre	▼
Salade coleslaw aux carottes bio		Batavia CE2 et vinaigrette		Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette		Céleri bio rémoulade		Tomates mozzarella vinaigrette au basilic	
Sauté de porc au romarin		Hachis parmentier		Carbonara de saumon fumé et colin MSC		Emincé de poulet aux épices cajun		Macaroni	
Petits pois		végétarien aux lentilles bio		Riz créole		Printanière de légumes CE2		à la bolognaise de boeuf	
Carré de Ligueuil		Fromage blanc sucré local (vrac)		Ptit Trôo local de la laiterie de Montoire		Vache qui rit		Parmesan AOP râpé	
Mousse au chocolat au lait		Poire HVE		Crème dessert vanille		Banane bio		Panna cotta aux fruits rouges	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 29 septembre	▼	mardi 30 septembre	▼	mercredi 01 octobre	▼	jeudi 02 octobre	▼	vendredi 03 octobre	▼
Salade de blé bio carnaval		Tomates vinaigrette à l'huile d'olive		Carottes bio râpées vinaigrette		Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes		Concombre HVE vinaigrette	
Paupiette au veau sauce kebab		Curry de patates douces		Pilon de poulet		Brandade		Rôti issu de porc label rouge sauce au jus	
Haricots verts CE2 au beurre		Semoule bio		Frites au four et ketchup/mayonnaise		de colin MSC		Chou fleur CE2 persillé	
Yaourt nature sucré		Mimolette		Petit Moulé ail et fines herbes		Gouda		Verre de lait bio	
Pomme locale HVE		Flan vanille		Cocktail de fruits		Banane bio		Gâteau aux pépites de chocolat maison	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

▼ indiquer votre nombre de portions à déduire

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



Planning de modulation de commandes en 5 éléments



Période du 6 au 31 octobre 2025

L'objectif de ce document est de vous signaler les produits qui peuvent générer du gaspillage et où il peut être intéressant de moduler la quantité commandée. À vous d'évaluer la pertinence de ces suggestions et les quantités à réduire selon la consommation sur votre restaurant scolaire.

La modulation doit être faite au moment de la précommande, et les réajustements doivent également en tenir compte !

À l'approche des vacances, pensez à moduler pour éviter de garder des stocks de laitages, fromages et fruits, et ainsi limiter le gaspillage alimentaire.

Attention sur cette période, les vacances arrivent le vendredi 17 octobre !

lundi 06 octobre	▼	mardi 07 octobre	▼	mercredi 08 octobre	▼	jeudi 09 octobre	▼	vendredi 10 octobre	▼
Batavia CE2 et croûtons		Tomates vinaigrette		Crêpe au fromage		Salade de pommes de terre ravigotée		Carottes rapées bio locales vinaigrette	
Omelette MEA au fromage		Sauté de porc à la moutarde		Colombo de poulet		Poisson pané MSC et citron		Boulettes au veau sauce provençale	
Pommes rosti		Lentilles bio locales au jus		Jeunes carottes persillées		Epinards en branches CE2 à la béchamel		Printanière de légumes CE2	
Vache qui rit		Ptit Trôo de la laiterie de Montoire (local)		Tomme grise		Petit suisse sucré		Saint Nectaire AOP	
Raisin		Mousse au chocolat noir		Poire HVE		Pomme HVE		Flan cuisiné par nos chefs	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 13 octobre	▼	mardi 14 octobre	▼	mercredi 15 octobre	▼	jeudi 16 octobre	▼	vendredi 17 octobre	▼
Taboulé marocain à la semoule bio		Salade coleslaw bio au curry		Salade verte et croûtons à l'ail vinaigrette		Potage potiron et curcuma		Betteraves bio locales au vinaigre de framboise	
Colin MSC sauce homardine		Roti de dinde sauce citron et gingembre		Gratin de pâtes locales bio à l'italienne		Nuggets de blé et citron		Roti de boeuf bio sauce paprika	
Carottes CE2 au cumin		Riz bio créole		au poulet et à la mozzarella		Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade		Pommes noisette	
Gouda		Biscuit solidaire		Carré de Ligueil		Buche de chèvre local		Crème anglaise	
Poire HVE		Fromage blanc sucré local		Smoothie gourmand pomme vanille		Pomme bio locale		Gâteau aux épices	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

lundi 20 octobre	▼	mardi 21 octobre	▼	mercredi 22 octobre	▼	jeudi 23 octobre	▼	vendredi 24 octobre	▼
Salade de pommes de terre façon piémontaise		Céleri rémoulade		Carottes bio râpées vinaigrette		Potage de légumes bio		Salade iceberg locale et vinaigrette	
Saucisse fumée		Sauté de poulet BBC sauce aux épices espagnoles		Roti de porc sauce aux oignons		Cordon bleu		Lasagnes à la	
Haricots verts persillés CE2		Riz bio créole		Pommes de terre au beurre		Petits pois CE2 au jus		bolognaise aux lentilles	
Emmental bio		Yaourt nature sucré		Coulommiers		Fromage ail et fines herbes		Bûche de chèvre locale	
Mousse au chocolat		Banane bio		Yaourt aromatisé local (vrac)		Poire HVE		Purée de pommes bio	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

VACANCES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

lundi 27 octobre	▼	mardi 28 octobre	▼	mercredi 29 octobre	▼	jeudi 30 octobre	▼	vendredi 31 octobre	▼
Taboulé oriental à la semoule bio		Salade coleslaw bio		Pâté de campagne et cornichons		Betteraves bio vinaigrette		Phalanges à la crème	
Beignets de poisson sauce tartare		Flan au fromage maison		Boulettes au porc à la dijonnaise		Sauce bolognaise au boeuf		Rôti de zombie sauce fantôme	
Chou fleur HVE persillé		Pommes Rosti		Epinards hachés CE2 à la béchamel		Coquillettes bio		Jack-o'-lantern s'est pris une patate	
Edam		Yaourt nature sucré		Brie		Petit Moulé		Saint paulin guillotiné	
Flan vanille		Compote de fruits		Poire HVE		Banane bio		Epouvante sucrée à la carotte	

La modulation des produits laitiers dépend de la consommation sur votre restaurant, mais aussi de votre stock de laitages non consommés.

▼ indiquer votre nombre de portions à déduire