

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet LR sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p>semoule BIO</p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	betteraves BIO vinaigrette
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	<i>moules sauce façon marinière</i>
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO		coulommiers	frites
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	gouda
				<i>tarte au sucre</i>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)	taboulé (à la semoule BIO)		melon BIO #	concombres vinaigrette
rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i>	hoki pané MSC		sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone	omelette sauce tomate
riz	purée haricots verts et pdt		chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
yaourt sucré	fromage frais sucré		camembert	petit fromage frais arôme
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison		crème dessert BIO locale circuit court	fruit frais BIO #

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> accras de morue
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	ailes de poulet LR		fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
semoule BIO	flageolets		velouté aux fruits mixés	<i>fromage à tartiner nature</i>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré		fruit frais de saison	ananas frais BIO #
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #			

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles
nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise aux pdt BIO (pdt BIO, thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO			lentilles CEE2	
chaource AOP #	yaourt sucré		petit suisse aux fruits BIO	carré de l'est
fruit frais de saison	fruit frais BIO #		fruit frais de saison	liégeois parfum chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	salade des champs (carottes et chou-fleur)		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>	paupiette au veau sauce romarin		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO		trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise		fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat		fruit frais de saison	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i>	salade verte sauce mimosa		velouté aux légumes anciens	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de poulet BIO sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)		boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis			pommes de terre façon dauphinoise	fusilli BIO et cubes de butternut
petit fromage frais sucré	gouda BIO #		fromage frais arôme	yaourt nature + sucre
fruit frais de saison	flan parfum vanille nappé caramel		tourteau fromager	fruit frais BIO #

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable