

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (la semoule BIO)</p> <p>paupiette veau sauce normande <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>madeleine au miel (local cicruit court)</p>		<p>chou rouge rémoulade</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette BIO sauce piperade</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
croissant lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais		marbré fruit frais	pain de mie confiture fraise

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 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végé</i></p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>macédoine</p> <p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>pont l'évêque AOP</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</p>
	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>baguette fromage à tartiner jus de fruit</p>		<p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>céréales lait nature</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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes verts</p> <p>émincés de volaille sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i></p> <p>trio carottes, navets et pdt persillées</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade verte et vinaigrette à l'estragon</p> <p>jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i></p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>		<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>tarte saumon ciboulette <i>crêpe emmental</i></p> <p>épinards sauce blanche et pépinettes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>gélifié parfum vanille</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
cake pépites chocolat jus de fruit	baguette barre chocolat au lait fruit frais		brioche tranches x2 lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais

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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu <i>pizza fromage</i></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>médailon de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p><i>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</i></p>	<p>chou rouge BIO rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	pain au lait jus de fruits exotiques		baguette fromage tranchette fruit frais	céréales lait nature

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