

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge rémoulade	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette
nuggets de poulet BIO	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	tortis	purée de potiron et pdt	<b>riz BIO</b>
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	chaource AOP/AOC
fruit frais	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille	moelleux chocolat	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner compote pomme fruit frais	aufrettes fourrées saveur vanil fromage frais sucré jus de fruit lait nature	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	aufrettes fourrées saveur vanil fromage frais sucré jus de fruit

*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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	<b>taboulé (semoule BIO)</b>	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <small>saucisse de volaille</small>	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce poivre	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	<b>yaourt sucré BIO</b>	Saint Nectaire AOP/AOC	<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint paulin individuel
<b>compote de pomme BIO</b>	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille	fruit frais	mousse au chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop lait nature	biscuit fromage blanc nature confiture fraise	baguette barre chocolat lait compote pomme HVE yaourt sucré	riz soufflé lait nature fruit frais
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>potage poireaux pommes de terre</p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce pain d'épices</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>mimolette</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc</p> <p>carbonade flamande de bœuf VBF</p> <p>frites</p> <p>fromage ovale</p> <p>spécialité pomme biscuit</p>	<p>chou rouge et mimolette</p> <p>tarte emmental</p> <p>petits pois CEE2 aux oignons</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>gaufre au chocolat</p>	<p>tarte aux poireaux</p> <p>jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>pdt et chicons au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>waterzoï de poisson (<i> cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil</i>)</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>tranches de brioche x2</p> <p>fromage blanc arôme</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>biscottes</p> <p>beurre</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>pain au lait</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>spécialité pomme poire</p>	<p>baguette</p> <p>confiture de prune</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature + choco poudre</p>
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
<p><b>Légendes :</b></p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></p> <p><b>produit issu agriculture biologique</b></p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	accras de morue	rillettes au thon	concombres vinaigrette	<b>velouté de légumes BIO</b>
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	filet de poulet sauce façon béarnaise	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	<b>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</b>
batonnière aux haricots plats	purée de pommes de terre	brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)	semoule et ratatouille	
<b>cantal AOP/AOC</b>	camembert	fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>	yaourt arôme
gaillardise fraise	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais	crème dessert saveur chocolat	fruit frais
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barres choco noir x2 fruit frais lait nature	pain de mie confiture abricot liégeois chocolat	céréales lait nature compote pomme	baguette beurre fruit frais yaourt arôme	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit

*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