

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>LA RENTREE</i></p> <p><i>carottes râpées</i></p> <p><i>émincés de poulet BIO</i> <i>sauce milanaise</i></p> <p><i>pommes de terre</i> <i>rissolées</i></p> <p><i>gouda BIO</i></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>salade de lentilles (échalote, ciboulette)</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce printanière</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p> <p>gaufrettes fourrées parfum vanille</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané</i></p> <p><i>carottes BIO et pdt BIO</i></p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>fromage blanc sucré</p>	<p>biscuit pompon chocolat</p> <p>lait nature</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de fruit</p> <p>PLF</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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	coulommiers	fromage frais arôme	Chaource AOP
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais lait nature	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	marbré petit fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	baguette confiture abricot yaourt arôme 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 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> accras de morue	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)	omelette BIO
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	pont l'évêque AOP/AOC	fromage à tartiner	yaourt arôme vanille BIO	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	tarte au flan sirop de grenadine	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés fraise x2 lait nature compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais yaourt arôme	pain de mie beurre fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme 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 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	carottes râpées BIO
daube de bœuf VBF sauce provençale	ails de poulet LR	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	riz BIO
mimolette	fromage frais sucré	montcendre	suisse aux fruits BIO	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	biscuit	spécialité pomme banane
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille compote	baguette fromage à tartiner poire au sirop lait nature	brioche tranches x2 ourson guimauve fruit frais	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme jus de fruit
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
Légendes :	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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable