

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|--|--|
| | palets fromagers emmental | | médailillon de surimi et sauce cocktail | carottes râpées BIO vinaigrette |
| émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise | tajine végé (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates) | <u>steak haché au bœuf</u> <u>VBF sauce aux herbes</u> | saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i> | tortelloni au saumon sauce crème estragon |
| haricots verts BIO | | pommes campagnardes | lentilles CEE2 | |
| <u>gouda BIO</u> | | emmental | petit suisse aux fruits BIO | |
| fruit frais de saison | fruit frais BIO # | spécialité pomme cassis | | liégeois parfum chocolat |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit | baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop lait nature | baguette pâte à tartiner fruit frais | pain de mie confiture fraise produit laitier frais jus de fruit | céréales lait nature 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 07 au 11 octobre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|---|
| | | | salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs) | betteraves vinaigrette |
| rôti de porc* LR sauce mexicaine | paupiette au veau sauce romarin | tomate farcie au coulis de tomate | crêpes emmental | cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux |
| <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i> | | | | |
| riz BIO et haricots rouges à la tomate | purée de courgettes BIO et de pdt BIO | blé doré | trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) | semoule |
| cantal AOP # | crème anglaise | saint paulin | | |
| fruit frais BIO # | gâteau chocolat | ananas au sirop | fruit frais de saison | fruit frais de saison |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques produit laitier frais | baguette fromage tranchette fruit frais sirop de fraise | madeleine petit fromage frais sucré fruit frais | baguette confiture mousse chocolat lait nature | marbré lait nature spécialité pomme pêche |

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 | | | 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) | pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i> | boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC | colin meunière |
| beignets de salsifis | | trio carottes jaune, orange et navets persillés | pommes de terre façon dauphinoise | penne BIO et cubes de butternut |
| petit fromage frais sucré | flan parfum vanille nappé caramel | fromage à tartiner ail et fines herbes | fromage frais arôme | |
| | | fruit frais de saison | tourteau fromager | fruit frais BIO # |

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| céréales lait nature abricots au sirop | baguette beurre et poudre chocolat fruit frais produit laitier frais | brioche tranches x2 confiture prune yaourt arôme | baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit | biscuit moelleux amandes lait nature sirop de 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