

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</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>madeleine au miel (local cicruit court)</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>manchons de poulet (et ketchup)</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>haché de cabillaud 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 :	gouters :
croissant lait nature pâte de fruit	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette jus d'orange produit laitier frais	marbré lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise crème dessert

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	velouté aux légumes BIO	<i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i> salade de pdt ciboulette	riz végé (riz, tomates, olives, mimolette)	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives	quiche lorraine* tarte emmental		colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule	laitue iceberg		brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	<i>spécialité pommes mirabelles</i>	fromage frais sucré	
			fruit frais de saison	crème dessert BIO locale circuit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner jus de fruit lait nature	madeleine lait nature + poudre chocolat fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop produit laitier frais	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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de haricots verts</u> <u>vinaigrette</u></p> <p>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>trio carottes, navets et pdt persillées</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>jambon* CEE2 et ketchup</p> <p><i>rôti de poulet et ketchup</i></p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>steak haché de bœuf VBF sauce tomate</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>biscuit carré fraise</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</p> <p>épinards sauce blanche et pépinettes</p> <p>gélifié parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake pépites chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>gouters :</p> <p>baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat jus de fruits</p>	<p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>pain au lait barre chocolat noir x2 jus de fruits exotiques</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p><u>frites</u></p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais lait nature</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier frais</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature fruit frais</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