

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 05 au 09 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezze penne au curry	concombres vinaigrette à la menthe	carottes râpées	<i>repas Espagne</i> melon jaune	betteraves vinaigrette
calamars à la romaine <i>palets fromagers</i>	garniture couscous végétal (pois chiches, légumes couscous)	rôti de bœuf VBF froid et cornichon <i>omelette sauce tomate</i>	<b>paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)</b>	boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic <i>boulettes de soja sauce tomate basilic</i>
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	semoule	beignets de brocolis	<i>riz à l'orientale végétal</i>	purée de céleri et pdt
fromage frais sucré	camembert	<b>edam BIO</b>	<i>fromage à tartiner</i>	<b>yaourt parfum vanille BIO</b>
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	éclair parfum chocolat	<i>crème dessert parfum vanille jus d'orange</i>	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage jus de fruit	pain de mie confiture petit fromage frais sucré	céréales lait nature fruit frais	madelons chocolat lait nature fruit frais	baguette barre chocolat lait cocktail de fruit au sirop

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<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 12 au 16 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>melon BIO</b></p> <p>beaufilet de hoki MSC dorée au beurre <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>tomme</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>salade quimpéroise (pdt, thon) <i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i></p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p><b>fromage frais à tartiner BIO</b></p> <p>tarte aux pommes</p>	<p><i>repas Américain</i></p> <p><i>salade de maïs (et tomates)</i></p> <p><b>cheeseburger VBF</b> <i>bouchées de blé panées</i></p> <p><b>frites et ketchup</b></p> <p><b>suisse aux fruit BIO</b></p> <p><b>glace</b></p>	<p>FERIE</p>	<p>salade de lentilles CEE2</p> <p>pizza fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais		baguette fromage jus de fruit

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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 19 au 23 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p><i>repas Kebab</i></p> <p><b>concombres BIO vinaigrette aux oignons</b></p> <p><i>émincés de volaille kebab</i> <i>falafels</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p><i>bûche au lait de mélange</i></p> <p><b>glace</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>biscuit moelleux amandes fromage frais arôme sirop de metnhe</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b> <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain de mie confiture lifié parfum vanille nappé cararr</p>	<p>crêpe emmental</p> <p>rôti de porc* froid <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage jus de fruit</p>	<p><b>concombres BIO vinaigrette</b></p> <p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<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 26 au 30 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>nuggets de poulet plein filet et ketchup <i>bouchées de blé panées et ketchup</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>accras de morue <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>jambon* qualité supérieure (et cornichon) <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>purée de carottes et pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p> <p><b>gouters :</b> pain au lait barres chocolat noir x2 jus de fruit</p>	<p><i>repas Italie</i></p> <p>tomates vinaigrette</p> <p>pâtes à la napolitaine au poulet <i>ravioli aux légumes</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>glace</p> <p><b>gouters :</b> baguette fromage fruit frais</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>boulettes de blé pané façon thaï</p> <p>petit pois CEE2</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> marbré petit fromage frais arôme sirop de citron</p>	<p>melon BIO</p> <p>pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette <i>omelette</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>coulommiers</p> <p>gélifié parfum vanille nappé caramel</p> <p><b>gouters :</b> 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>mezze penne</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>quenelles nature sauce façon vallée d'auge</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b> <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>cantal AOP #</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au lait jus de pommes	baguette fromage tranchette pêche au sirop	céréales lait nature	baguette confiture fraise petit fromage frais sucré

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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	œuf dur mayonnaise	céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
<b>boulettes de chou kale BIO</b>	rôti de poulet au jus <i>crêpes au fromage</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco <i>tortilla (1/2 enfants)</i>	<i>betteraves BIO vinaigrette</i>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<i>moules sauce façon marinière</i> <i>falafels</i>
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt arôme	coulommiers	<i>frites</i>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison	banane	<b>compote de pommes BIO</b>	<i>gouda BIO</i>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	marbré lait nature	pain de mie fromage à tartiner	biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait 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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)	taboulé (à la semoule BIO)	rillettes au thon <i>œufs durs mayonnaise</i>	melon BIO #	concombres vinaigrette
rougail aux saucisses fumées* <i>garniture rougail végété aux haricots blancs</i>	hoki pané MSC <i>palets fromagers emmental</i>	nuggets de poulet (plein filet) <i>bouchées de blé panées</i>	sauté de bœuf VBF sauce bourguignone <i>tarte tomate chèvre</i>	omelette BIO sauce tomate
riz	purée haricots verts et pdt	chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles	chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
yaourt sucré	fromage frais sucré	fromage ovale	camembert	petit fromage frais arôme
biscuit moelleux coco local circuit court	fromage frais sucré	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale circuit court	fruit frais BIO #
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais	croissant lait nature	gaufrette parfum chocolat  jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	laitue iceberg	salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> <b>accras de morue</b>  laitue iceberg vinaigrette aux épices
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine <i>couscous végété</i>	ails de poulet LR <i>palets fromagers emmental</i>	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<b>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</b>  <i>parmentier végété aux lentilles</i>
<b>semoule BIO</b>	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<b>ananas frais BIO #</b>
cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO #</b>	éclair parfum chocolat		
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales lait nature	baguette beurre et miel fruit frais	marbré fromage frais sucré	baguette gelée groseille liégeois parfum vanille

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