

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>mezze penne</p> <p>fromage à tartiner BIO #</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>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO #</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>semoule BIO</p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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>
boulettes de chou kale BIO	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 #	suisse aux fruits BIO	yaourt arôme	coulommiers	frites
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison	banane	compote de pommes BIO	tarte au sucre
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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 #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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> accras de morue <i>laitue iceberg vinaigrette aux épices</i>
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>	fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
semoule BIO	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	<i>parmentier végété aux lentilles</i>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	ananas frais BIO #
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #	éclair parfum chocolat		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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