

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade quimpéroise aux pdt BIO (pdt BIO, thon, mayonnaise)</p> <p>émincés de volaille sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>pain chocolat petit fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>galette de soja jus aux herbes</i></p> <p>pommes campagnardes</p> <p>emmental</p> <p>spécialité pomme cassis</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>médailillon de surimi et sauce cocktail</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie confiture fraise</p>	<p>carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème estragon <i>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature</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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	salade de maïs (et poivron)	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i>	paupiette au veau sauce romarin <i>omelette et emmental râpé</i>	tomate farcie au coulis de tomate <i>garniture provençale vege (pois chiches, matouille courgettes)</i>	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux <i>couscous végété</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	fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
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	baguette fromage tranchette fruit frais	madeleine petit fromage frais sucré	baguette confiture mousse chocolat	marbré 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 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p>émincés de poulet BIO sauce panais <i>boulettes de soja sauce panais</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt) <i>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</i></p> <p>gouda BIO #</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>rillettes au thon <i>terrines de légumes</i></p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i></p> <p>trio carottes jaune, orange et navets persillés</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>velouté aux légumes anciens</p> <p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit moelleux amandes 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 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)	demi pamplemousse et sucre	velouté poireaux pdt	carottes râpées BIO	betteraves BIO
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>bouchées de blé panées</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>tortilla</i>	ravioli aux légumes	filet de poulet sauce façon vallée d'auge <i>tarte méditerranéenne</i>	goulash de bœuf VBF <i>galette de soja sauce tomate</i>
haricots beurre	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO	gouda	petit pois CEE2	frites
yaourt parfum vanille BIO	petit fromage frais sucré		bûche au lait de mélange	fromage frais arôme
fruit frais de saison	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	mousse chocolat	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré fromage blanc nature confiture fraise	baguette fromage tranchette fruit frais	croissant yaourt sucré	pain de mie beurre et miel	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE

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 28 au 31 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de poulet LR sauce indienne <i>lentilles aux tomates</i></p> <p>fusilli BIO</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><u>concombres vinaigrette</u></p> <p>hoki pané MSC <i>omelette</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>edam BIO #</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>salami* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>steak haché VBF sauce tomate <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, couraettes)</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas Halloween</i></p> <p>carottes râpées BIO et olives noires</p> <p>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</p> <p>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</p> <p>fromage à "moisissures bleues"</p> <p>crème dessert "couleur bave de crapaud"</p>	<p>FERIE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat au lait cocktail de fruits au sirop	céréales lait nature	baguette fromage à tartiner jus de fruit	biscuit fourré pomme 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