

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 <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</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) <i>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette BIO 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	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	marbré fruit frais	pain de mie confiture 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

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*) salade de pdt ciboulette</i>	macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i>	<i>quiche lorraine*</i> tarte emmental	riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)	colin d'Alaska pané MSC et citron <i>bouchées de blé panées</i>
	semoule	laitue iceberg	fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	fromage ovale	fruit frais de saison	pont l'évêque AOP
	fruit frais de saison	<i>spécialité pommes mirabelles</i>	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale cicruit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner jus de fruit	madeleine fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	céréales 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	<u>salade de maïs et tomates</u>	<u>betteraves vinaigrette</u> <u>framboise</u>	œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de volaille sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i>	jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i>	steak haché de bœuf VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i>	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette <i>crêpe emmental</i>
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake pépites chocolat	baguette barre chocolat au lait fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	brioche tranches x2 lait nature	baguette pâte à tartiner 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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu <i>pizza fromage</i></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>médailon de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>radis et beurre</p> <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p><i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i></p>	<p>chou rouge BIO rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	pain au lait jus de fruits exotiques	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	céréales 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