

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge rémoulade	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette
nuggets de poulet BIO	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	tortis	purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	yaourt arôme BIO local et circuit court	chaource AOP/AOC
fruit frais	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille	moelleux chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture groseille lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner compote pomme	pain au lait barres chocolat noir x2	pain de mie fromage à tartiner	gaufrettes fourrées saveur vanille 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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	taboulé (semoule BIO)	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce poivre	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	yaourt sucré BIO	Saint Nectaire AOP/AOC	suisse aux fruits BIO	saint paulin individuel
compote de pomme BIO	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille	fruit frais	mousse au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant	baguette	biscuit	baguette	riz soufflé
jus de fruit	fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	fromage blanc nature confiture fraise	barre chocolat lait compote pomme HVE	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 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage poireaux pommes de terre	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites	petits pois CEE2 aux oignons	pdt et chicons au gratin	
mimolette	fromage ovale	yaourt nature + sucre	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat	fruit frais BIO	tarte pommes rhubarbe
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches de brioche x2	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscottes beurre	pain au lait barre chocolat au lait	baguette confiture de prune fruit frais
jus de fruit				

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

Légendes :	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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	accras de morue	rillettes au thon	concombres vinaigrette	velouté de légumes BIO
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	filet de poulet sauce façon béarnaise	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
batonnière aux haricots plats	purée de pommes de terre	brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)	semoule et ratatouille	
cantal AOP/AOC	camembert	fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	yaourt arôme
gaillardise fraise	fruit frais BIO	fruit frais	crème dessert saveur chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barres choco noir x2 fruit frais	pain de mie confiture abricot	céréales lait nature	baguette beurre fruit frais	pain chocolat jus de fruit

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