

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	<i>frites</i>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison	banane	compote de pommes BIO	<i>gouda BIO</i>
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>	ailes 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)	brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce <i>parmentier végété aux lentilles</i>
semoule BIO	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	ananas frais BIO #
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	
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

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, ratatouille 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

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*)</i> salade de pdt ciboulette	macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i>	quiche lorraine* <i>tarte emmental</i>	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	spécialité pommes mirabelles	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
<p>velouté légumes verts</p> <p>émincés de volaille sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i></p> <p>trio carottes, navets et pdt persillées</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><u>salade de maïs et tomates</u></p> <p>jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i></p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p><u>betteraves vinaigrette</u> <u>framboise</u></p> <p>steak haché de bœuf VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>biscuit carré fraise</p>	<p>œufs dur et mayonnaise</p> <p>garniture de lentilles à la tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>tarte saumon ciboulette <i>crêpe emmental</i></p> <p>épinards sauce blanche et pépinettes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>gélifié parfum vanille</p>
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
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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés) garniture de lentilles à la tomate</p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade maïs et tomates</p> <p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte vinaigrette oignons</p> <p>pilons de poulet rôti boulettes de blé façon thai</p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p>Repas Raclette</p> <p>velouté aux légumes BIO</p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon) tortilla (1/2 / enfant)</p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>spécialité pomme myrtilles</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron palets fromagers au camembert</p> <p>brocolis BIO au gratin</p> <p>yaourt BIO saveur vanille</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie fromage à tartiner	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat 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 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté carottes</p> <p>émincés de poulet sauce façon vallée d'Auge <i>falafels</i></p> <p>pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles</p> <p>fromage blanc arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p>boulettes de blé façon thai</p> <p>tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>marbré compote pomme HVE</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>croque monsieur* <i>pizza emmental</i></p> <p>salade verte</p> <p>camembert</p> <p>poire au sirop</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais</p>	<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa <i>boulettes de soja sauce aux aïelles</i></p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>tarte citron</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature</p>	<p>salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé pané</i></p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>baguette gelée groseille flifli parfum vanille nappé caram</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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <small>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes tomates)</small></p> <p>riz</p> <p>edam BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><u>tomates vinaigrette estragon</u></p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <small>crêpe fromage (emmental)</small></p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p> <p>ananas frais</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</small></p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture de fraise fromage blanc sucré	aufrette fourrées parfum vanille lait nature	baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing	pain de mie coque fromagère	pain au lait jus d'orange

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 décembre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>bouchées de blé panées</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p>edam BIO #</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas de Noël</i> médaillon de surimi et sauce cocktail terriner de légumes</p> <p><i>haché de veau sauce aux épices de Noël</i> galette de soja sauce aux épices de Noël</p> <p>coquillettes BIO au gratin</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p> <p>friandise de Noël</p>	<p>FERIE</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>sauté de dinde sauce façon béarnaise couscous végétal</p> <p>semoule</p> <p>cantal AOP #</p> <p>compote pomme BIO</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>haché au cabillaud MSC pizza fromage</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
madeleine jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais		baguette pâte à tartiner fruit frais	croissant 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 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt BIO ciboulette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux marrons <small>boulettes de soja sauce aux marrons</small></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>Repas de Fin d'année tomates cerises</p> <p>ailles de poulet LR et ketchup <small>omelette et ketchup</small></p> <p>pommes sourires</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>éclair parfum vanille jus d'orange</p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpées</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce aurore <small>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</small></p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>tomme</p> <p>gélifié parfum chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>pizza fromage (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt BIO local circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	céréales lait nature		brioche tranches x2 fromage frais sucré	baguette fromage tranquette 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