

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne	velouté légumes variés	carottes râpées au citron	betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande <i>palets fromagers emmental</i>	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	manchons de poulet (et ketchup) <i>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo <i>boulettes de blé façon thai</i>	omelette BIO sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)	ananas frais	compote pomme HVE	fruit frais de saison
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> <i>tarte emmental</i>	riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)	colin d'Alaska pané MSC et citron <i>bouchées de blé panées</i>
	semoule	<i>laitue iceberg</i>	fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	<i>fromage ovale</i>	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
<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><i>Repas Raclette</i></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 terrines 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 végété</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 tranchette 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