MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 septembre 2023

Seniante du 1 du 0 septembre 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE carottes râpées	betteraves vinaigrette		tomate vinaigrette	roulade de volaille et cornichon
émincés de volaille sauce milanaise	garniture provençale végétarienne		bœuf VBF bourguignon	colin d'Alaska MSC pané
pommes de terre rissolées	semoule		riz et fondue de poireaux	carottes BIO et pdt BIO
gouda BIO	yaourt sucré		suisse aux fruits BIO	saint paulin
compote de pommes HVE	fruit frais BIO		gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais de saison
goûters:	gouters:		goüters:	gouters:
pain au lait jus de fruit	biscuit pompon chocolat lait nature		pain de mie fromage tranchette fruit frais	baguette barre chocolat lait jus de fruit
Jus de II dii			ji uii ji uis	jus de 11 ui i
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes :</u>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

V	BF = 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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées		taboulé (à la semoule BIO)	salade verte BIO
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)		nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poélée de légumes BIO et pdt BIO		épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré		fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison		fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
gouters:	gouters:		goüters:	goûters:
baguette	biscuit		pain de mie	baguette
barres chocolat noir x2	lait nature		barre chocolat lait	fromage tranchette
lait nature			jus de fruit	fruit frais
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes</u> :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

<u>Legendes :</u>
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 septembre 2023

Schlanc ad 10 ad EE Schlanc EGEG				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon BIO		Repas Portugais accras de morue	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate		feijoada (saucisses rondelles* et haricots	omelette
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise		rouges) feijoada à la volaille	tortis BIO et ratatouille
petit fromage frais arôme	pointe de brie		yaourt arôme	camember†
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille		orange BIO	fruit frais de saison
			sirop de grenadine	
gouters:	goûters:		gouters:	gouters:
biscuits fourrés fraise x2	baguette		pain de mie	pain chocolat
lait nature	barre chocolat noir x2		fromage tranchette	
	fruit frais		fruit frais	jus de fruit
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
l écendes ·	VPF - Vianda Poro Françaisa	<u> </u>	AOD - Appallation Opining Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de

<u>Legendes</u>
VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Français
* = 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

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



MSC = pêche durable

Equivalent EGALIM

semaine du 25 au 29 septembre 2023

semaine du 25 du 29 septembre 2025				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon pâté de volaille et cornichon		concombres cubes sauce aneth	carottes râpées
sauté de bœuf VBF sauce provençale	manchons de poulet rôti		tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois BIO		batonnière aux haricots plats	riz
mimolette	fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO	saint paulin
fruit frais de saison	fruit frais de saison		biscuit	compote de pomme BIO
gouters:	goûters:		gouters:	goûters:
baguette	baguette		biscuit	biscuit
fromage tranchette	barres chocolat noir x2		lait nature	
jus de fruit	lait nature			jus de fruit
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes :</u>	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

produit issu agriculture biologique

LR = Label Rouge