

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)		carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette
nuggets de poulet	tarte flan saumon ciboulette		boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes BIO		purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré		yaourt arôme BIO local et circuit court	tomme
fruit frais	fruit frais		moelleux chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barre choco lait lait nature et poudre choco	biscuit lait nature		pain de mie fromage tranchette	gaufrettes fourrées saveur vanille 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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette		taboulé (semoule BIO)	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	émincés de poulet sauce poivre		crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises		haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	yaourt sucré BIO		petit fromage frais arôme	saint paulin individuel
compote de pomme BIO	fruit frais de saison		fruit frais	crème dessert BIO
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
croissant	baguette		baguette	biscuit
jus de fruit	fromage tranchette lait nature		barre chocolat lait jus de fruit	lait nature

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 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>potage poireaux pommes de terre</p> <p>émincés de poulet sauce pain d'épices</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>betteraves rouge BIO et chicon vinaigrette au fromage blanc</p> <p>carbonade flamande de bœuf VBF</p> <p>frites</p> <p>fromage ovale</p> <p>spécialité pomme biscuit</p>		<p>tarte aux poireaux</p> <p>jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>pdt et chicons au gratin</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais</p>	<p>pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes, pdt, céleri, poireau, persil)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
tranches de brioche x2 jus de fruit	baguette barres choco noir x2 fruit frais		pain au lait barre chocolat au lait	biscuit fruit frais

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		céleri BIO rémoulade	velouté de légumes BIO
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup		hoki MSC (plein filet) doré au beurre	pâtes, courgettes et fromage râpé
trio de légumes BIO	purée de pommes de terre		semoule et ratatouille	
montcendre	camembert		fromage à tartiner	yaourt arôme
gaillardise fraise	fruit frais BIO		crème dessert saveur chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barres choco noir x2 fruit frais	biscuit liégeois chocolat		baguette fromage tranchette 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