

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé		velouté légumes variés		
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti poulet et saucisse volaille)</i>	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
poêlée de légumes	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	mimolette	yaourt arôme	fromage à tartiner	carré de l'est
	madeleine au miel (local cicruit court)	ananas frais	compote pomme HVE	fruit frais de saison

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	<p>potage potiron</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><i>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> <i>(pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p><i>quiche lorraine*</i></p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>fromage ovale</i></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p>	<p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis et pdt persillés</p> <p>crème dessert parfum vanille</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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts		demi pamplemousse et sucre		carottes râpées
émincés de volaille sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	<i>rôti de poulet et ketchup</i>	beignets de chou-fleur	mezze penne	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	pommes de terre façon sarladaise	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	
	saint paulin	biscuit carré fraise	fruit frais de saison	gélifié parfum vanille
	cocktail de fruits au sirop			

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
velouté légumes variés	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i>	radis et beurre	<i>Repas Production Locale</i>	
cordon bleu		rôti de bœuf VBF et mayonnaise	<i>carottes locales râpées</i>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	lentilles CEE2 (et carottes)	purée de pommes de terre	<i>gratin de pâtes locales façon napolitaine</i>	semoule et ratatouille
petit fromage frais sucré	coulommiers	camembert		fromage à tartiner
	fruit frais de saison	compote pomme HVE	<i>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</i>	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