

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne		chou rouge rémoulade	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>		beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo <i>boulettes de blé façon thai</i>	omelette sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute		riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #		fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	fruit frais de saison

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBV = 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		macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i>		riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)	colin d'Alaska pané MSC et citron <i>bouchées de blé panées</i>
	semoule		fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés		fruit frais de saison	edam BIO #
	fruit frais de saison		fruit frais de saison	crème dessert BIO locale cicruit court

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	salade verte et vinaigrette à l'estragon		œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i>	jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i>		garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette <i>crêpe emmental</i>
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise		coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #		fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop		fruit frais BIO #	gélifié 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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	médailon de surimi et sauce cocktail		<i>Repas Production Locale</i>	chou rouge BIO
	sauté de porc* LR sauce dijonnaise		<i>carottes locales râpées</i>	rémoulade et mimolette
cordon bleu	tortilla (1/2 enfant)		gratin de pâtes locales	beaufilet de hoki MSC
<i>pizza fromage</i>	lentilles CEE2 (et carottes)		façon napolitaine	doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	coulommiers		yaourt sucré BIO local	<i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</i>
petit fromage frais sucré	fruit frais BIO #		circuit court	semoule BIO et ratatouille
fruit frais de saison			<i>madeleine aux pépites</i>	fromage à tartiner
			<i>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