



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE carottes râpées émincés de poulet LR sauce basquaise mezza penne fromage à tartiner BIO # compote de pomme HVE	salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise) paupiette au veau sauce façon marenngo poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis) yaourt sucré BIO local circuit court fruit frais BIO #		concombres vinaigrette garniture provençale végété (pois chiches, ratatouille, courgettes) semoule BIO tomme mousse chocolat au lait	tomates vinaigrette échalote colin d'Alaska MSC pané et citron épinards sauce blanche et pdt cantal AOP # fruit frais de saison

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

Légendes :	CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	AOC = Appellation Origine Contrôlée
VPF = Viande Porc Française	Equivalent EGALIM
* = Plat contenant du porc	
LR = Label Rouge	
	pdt = pomme de terre
	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		céleri rémoulade	Braderie de Lille betteraves BIO vinaigrette
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	moules sauce façon marinière
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	frites
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO		coulommiers	gouda
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	tarte au sucre

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

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	AOC = Appellation Origine Contrôlée
VPF = Viande Porc Française	Equivalent EGALIM
* = Plat contenant du porc	
LR = Label Rouge	
	pdt = pomme de terre
	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)</p> <p>rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i></p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>biscuit moelleux coco local circuit court</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p><i>hoki pané MSC</i></p> <p>purée haricots verts et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>melon BIO #</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone</p> <p>chou-fleur et pdt persillés</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert BIO locale circuit court</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>

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

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> accras de morue
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	ailes de poulet LR		fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin</i> <i>d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
semoule BIO	flageolets		velouté aux fruits mixés	fromage à tartiner <i>nature</i>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré		fruit frais de saison	ananas frais BIO #
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #			

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 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise aux pdt BIO (pdt BIO, thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végété (pdt BIO , pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO			lentilles CEE2	
chaource AOP #	yaourt sucré		petit suisse aux fruits BIO	carré de l'est
fruit frais de saison	fruit frais BIO #		fruit frais de saison	liégeois parfum chocolat

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 07 au 11 octobre 2024				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	salade des champs (carottes et chou-fleur)		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>	paupiette au veau sauce romarin		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO		trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise		fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat		fruit frais de saison	fruit frais de saison

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

Légendes :	VVF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée	CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i> émincés de poulet BIO sauce panais	salade verte sauce mimosa parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)		velouté aux légumes anciens boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC pommes de terre façon dauphinoise fromage frais arôme tourteau fromager	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette colin meunière fusilli BIO et cubes de butternut yaourt nature + sucre fruit frais BIO #
beignets de salsifis petit fromage frais sucré fruit frais de saison	gouda BIO # flan parfum vanille nappé caramel			

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 04 au 08 novembre 2024

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

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 pdt = pomme de terre MSC = pêche durable</p>
---	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>macédoine</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 BIO et pdt BIO persillés</p> <p>edam BIO #</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	--	---	---

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	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>		garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
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 :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	Equivalent EGALIM
	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</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>médaille de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise <small>sauté de volaille sauce dijonnaise</small></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>Repas Production Locale</p> <p>carottes locales râpées</p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>madeleine aux pépites</p> <p>chocolat local circuit court</p>	<p>chou rouge BIO</p> <p>rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>

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

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	AOC = Appellation Origine Contrôlée
VPF = Viande Porc Française	Equivalent EGALIM
* = Plat contenant du porc	
LR = Label Rouge	
	pdt = pomme de terre
	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	salade maïs et tomates		Repas Raclette	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crêpe fromage (emmental)		velouté aux légumes BIO	beignets de calamars et citron
fusilli BIO	haricots verts CEE2 (échalotes)		rôti de porc* LR froid (et cornichon) <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	brocolis BIO au gratin
saint nectaire AOP #	petit fromage frais arôme		pommes de terre	yaourt BIO saveur vanille
fruit frais de saison	fruit frais de saison		fromage à raclette	fruit frais de saison
			spécialité pomme myrtilles	

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	MSC = pêche durable
		AOP = Appellation Origine Protégée	
		AOC = Appellation Origine Contrôlée	
		Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes	boulettes de blé façon thaï		céleri sauce fromage blanc à l'aneth	salade Bruxelloise (betteraves, pdt, vinaigrette mimosa)
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge	tortellini ricotta		boulettes de bœuf sauce yassa	colin d'Alaska MSC pané et citron
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles	épinards sauce tomate basilic		purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	petit fromage frais sucré		fromage ovale	gouda
fruit frais de saison	fruit frais de saison		tarte citron	fruit frais de saison

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

Légendes :		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	Equivalent EGALIM	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
veluté aux légumes BIO saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i> riz carré de l'est fruit frais de saison	salade verte beaufilet de hoki MSC doré au beurre chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO fromage à tartiner crème dessert BIO local circuit court		Repas de Noël	betteraves vinaigrette framboise paupiette au veau sauce champignons semoule petit suisse aux fruits BIO fruit frais de saison

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	CEEZ = 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