

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes <b>BIO</b>	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge rémoulade	carottes râpées à l'orange	
nuggets de poulet <b>BIO</b>	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	tortis	purée de potiron et pdt	<b>riz BIO</b>
velouté aux fruits mixés	<b>petit suisse sucré BIO</b>		<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	chaource AOP/AOC
		crème dessert saveur vanille	moelleux chocolat	fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
saucisses* de Strasbourg	betteraves vinaigrette	steak haché VBF sauce tomate	taboulé ( <b>semoule BIO</b> )	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	<u>émincés de poulet LR</u> <u>sauce poivre</u>	blé doré et blettes provençale	crêpe emmental	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	pommes de terre façon sarladaises	Saint Nectaire AOP/AOC	haricots verts CEE2	saint paulin individuel
<b>compote de pomme BIO</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>	gélifié saveur vanille	<b>suisse aux fruits BIO</b>	<b>crème dessert BIO</b>
			fruit frais	

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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
	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites	petits pois CEE2 aux oignons	pdt et chicons au gratin	
mimolette		yaourt nature + sucre	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat		tarte pommes rhubarbe

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

<b>Légendes :</b>	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
<p>haché au veau sauce façon orloff</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>gaillardise fraise</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><u>céleri BIO rémoulade</u></p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p>velouté de légumes BIO</p> <p>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>

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

<b>Légendes :</b>	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