

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

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

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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	œuf dur mayonnaise	céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF sauce barbecue	<u>émincés de poulet LR sauce façon cari au lait de coco</u>	betteraves BIO vinaigrette
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	<u>riz BIO (et haricots rouges à la tomate)</u>	<i> moules sauce façon marinière</i>
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO	yaourt arôme	coulommiers	<i>frites</i>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison	banane	compote de pommes BIO	<u>gouda BIO</u>
				<i>tarte au sucre</i>

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 16 au 20 septembre 2024

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

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées BIO au citron</u>	pâté de campagne* et cornichon	laitue iceberg	salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i>
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	ails de poulet LR	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise	<u>tortelloni tomate mozzarella BIO jus à l'estragon</u>	<i>accras de morue</i>
semoule BIO	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<i>fromage à tartiner nature</i>
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #	éclair parfum chocolat		ananas 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