

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette	tomate vinaigrette	
<u>émincés de volaille LR</u> <u>sauce milanaise</u>	garniture provençale végétarienne	paupiette au veau sauce printanière	bœuf VBF bourguignon	colin d'Alaska MSC pané
pommes de terre rissolées	semoule	haricots verts CEE2	riz et fondue de poireaux	carottes BIO et pdt BIO
gouda BIO	<u>yaourt sucré BIO</u>	carré de l'est	suisse aux fruits BIO	Saint Nectaire AOP/AOC
compote de pommes HVE	fruit frais de saison	mousse chocolat au lait		fruit frais de saison
		gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais		

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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	<u>tarte méditerranéenne</u> BIO	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	<u>purée de pdt BIO</u>
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	coulommiers	fromage frais arôme	
	fruit frais de saison	fruit frais de saison		crème dessert saveur vanille
		<i>gouters :</i> marbré petit fromage frais sucré jus de fruit		

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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	omelette BIO
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO		fromage à tartiner		camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	tarte au flan sirop de grenadine	fruit frais de saison
		<i>gouters :</i> pain de mie beurre fruit frais		

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 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
daube de bœuf VBF sauce provençale	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	riz BIO
mimolette	yaourt sucré BIO	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison		montcendre	suisse aux fruits BIO	spécialité pomme banane
		liégeois au chocolat	biscuit	
		gouters :		
		brioche tranches x2 ourson guimauve fruit frais		

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 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	céleri rémoulade	salade maïs et tomates	pizza emmental	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	omelette BIO sauce florentine	filet de poulet sauce estragon	rôti de porc* LR froid	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
			<i>rôti de poulet</i>	
	semoule BIO et épinards sauce blanche	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
yaourt sucré BIO	fromage ovale	emmental		
	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel
		gouters :		
		biscuit >30g fromage frais sucré jus de fruit		

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 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de légumes BIO</u>		<i>concombres vinaigrette</i>		salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de vollaile</i>	<i>boulettes agneau sauce thym</i>	émincés de poulet LR et riz à l'oriental (plat complet)	boulettes de blé panées façon thaï
carottes BIO et pdt BIO	purée de pdt	<i>flageolets aux oignons</i>		haricots verts CEE2
fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	<i>pointe de brie</i>	Saint Nectaire AOP / AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
	spécialité pomme abricot	<i>crème dessert saveur vanille</i>	banane	fruit frais BIO
		gouters : <i>marbré nougat fruit frais</i>		

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