

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)		IFAC 78		betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <small>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</small>	velouté légumes variés	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	<u>omelette BIO</u> sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	manchons de poulet (et ketchup)		pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #	petits pois CEE2	riz BIO	carré de l'est
	madeleine au miel (local cicruit court)	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO #	
		ananas frais	compote pomme HVE	<u>fruit frais BIO</u>

gouters :

		baguette fromage tranchette jus d'orange		
--	--	--	--	--

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 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	velouté aux légumes BIO	<i>repas alsace</i> salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)	macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives	quiche lorraine* <small>tarte emmental</small>	<u>riz BIO végétarien (riz BIO, tomate, olives et fromage BIO</u>	colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule	laitue iceberg	fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	fromage ovale	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale cicruit court

gouters :

		madeleine lait nature + poudre chocolat 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts		IFAC 78	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>	demi pamplemousse et sucre	<u>garniture de lentilles</u> <u>BIO à la tomate</u>	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
<u>yaourt sucré BIO</u>	cantal AOP #	beignets de chou-fleur	fromage frais sucré	
	cocktail de fruits au sirop	petit fromage frais arôme	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille

gouters :

		<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>		
--	--	---	--	--

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 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p><u>nuggets de poulet BIO</u></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>IFAC 78</p> <p>radis et beurre</p> <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</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 chocolat local circuit court</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>

gouters :

		<p>baguette beurre et miel fruit frais</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</p> <p>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>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---