

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromagers emmental	IFAC 78 tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végétal (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO		pommes campagnardes	lentilles CEE2	
chaource AOP #	yaourt sucré	emmental	petit suisse aux fruits BIO	
fruit frais de saison	fruit frais BIO #	spécialité pomme cassis		dessert lacté BIO

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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		IFAC 78		
		salade de maïs (et poivron)	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	<u>betteraves BIO</u> <u>vinaigrette</u>
rôti de porc* LR sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin	tomate farcie au coulis de tomate	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
<i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>				
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO	blé doré	trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise	saint paulin	fromage frais sucré	
fruit frais BIO #	gâteau chocolat	ananas au sirop	fruit frais de saison	fruit frais de saison

gouters :

		madeleine petit fromage frais sucré 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 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p>émincés de poulet BIO sauce panais</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>suisse sucré BIO</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>IFAC 78</p> <p>rillettes au thon</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i></p> <p>trio carottes jaune, orange et navets persillés</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>velouté aux légumes anciens</p> <p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière</p> <p>fusilli BIO et cubes de butternut</p> <p>fruit frais BIO #</p>

gouters :

		<p>brioche tranches x2 confiture prune yaourt arôme</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><i>nouvelle recette/nouveau produit</i></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>
--	--	--	---	---