

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>LA RENTREE</i></p> <p><i>carottes râpées</i></p> <p><i>émincés de poulet BIO</i> <i>sauce milanaise</i></p> <p><i>pommes de terre</i> <i>rissolées</i></p> <p><i>gouda BIO</i></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce printanière</p> <p>haricots vert CEE2 et pdt</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p> <p>gaufrettes fourrées parfum vanille</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p><i>colin d'Alaska MSC pané</i></p> <p><i>carottes BIO et pdt</i> <i>BIO</i></p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture fraise fromage blanc sucré</p>	<p>biscuit pompon chocolat lait nature pêche au sirop</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette barre chocolat lait jus de fruit</p>

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

SIRE

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>gâteau fourré abricot</p>	<p>carottes râpées</p> <p>tarte au fromage (emmental)</p> <p>poêlée de légumes BIO et pdt BIO</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de poulet froid et ketchup</p> <p>coquillettes</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>Chource AOP</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>marbré</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>baguette</p> <p>confiture abricot</p> <p>yaourt arôme</p>

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
salade écolière (pdt, tomates)	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
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 et pdt	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>yaourt arôme vanille BIO</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	pont l'évêque AOP/AOC	fromage à tartiner au choix	<i>tarte au flan</i>	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur chocolat	brownie	<i>sirop de grenadine</i>	fruit frais de saison au choix
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés fraise x2 lait nature compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie beurre fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme 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 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	carottes râpées BIO
daube de bœuf VBF sauce provençale	<u>palets fromagers emmental</u>	haché au veau sauce barbecue	<u>merquez</u>	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats et pdt	riz BIO
mimolette	fromage frais arôme	cantal	suisse aux fruits BIO	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison au choix	fruit frais de saison au choix	liégeois saveur vanille	biscuit	spécialité pomme banane
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop	brioche tranches x2 ourson guimauve fruit frais	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme

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

