

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge rémoulade	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette
nuggets de poulet BIO	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	tortis	purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	yaourt arôme BIO local et circuit court	chaource AOP/AOC
fruit frais au choix	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille	moelleux amandes	fruit frais au choix
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture groseille lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner compote pomme	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	aufrettes fourrées saveur vanil 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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et poivrons)	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	<b>taboulé (semoule BIO)</b>	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisses de volaille</i>	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce poivre	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2 et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner au choix	<b>yaourt sucré BIO</b>	Saint Nectaire AOP/AOC	<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint paulin individuel
<b>compote de pomme BIO</b>	fruit frais de saison au choix	gélifié saveur vanille	fruit frais au choix	mousse au chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	biscuit fromage blanc nature confiture fraise	baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	riz soufflé lait nature fruit frais

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

du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage poireaux pommes de terre	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	pâté de foie* et cornichon
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoi de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites	petits pois CEE2 aux oignons	pdt et chicons au gratin	fromage à tartiner BIO
mimolette	fromage ovale	yaourt nature + sucre	petit fromage frais sucré	tarte pommes rhubarbe
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat	fruit frais BIO	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranches de brioche x2 fromage blanc arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscottes beurre crème dessert parfum vanille	pain au lait barre chocolat au lait spécialité pomme poire	baguette confiture de prune fruit frais

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 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	accras de morue	rillettes au thon	concombres vinaigrette	<b>velouté de légumes BIO</b>
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	filet de poulet sauce façon béarnaise	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>	<b>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</b>
batonnière aux haricots plats	purée de pommes de terre	brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)	semoule et ratatouille	yaourt arôme
<b>cantal AOP/AOC</b>	pointe de brie	fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>	yaourt sucré
gaillardise fraise	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais au choix	crème dessert saveur chocolat	fruit frais au choix
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barres choco noir x2 fruit frais	pain de mie confiture abricot liégeois chocolat	céréales lait nature compote pomme	baguette beurre fruit frais	pain chocolat 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