

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	betteraves vinaigrette	<i>repas Alsacien</i>	velouté de légumes BIO	chou blanc rémoulade
émincés de poulet BIO sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel	<i>salade verte et croustons</i>	riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine	<i>saucisses strasbourg*</i> <i>et saucisson à l'ail*</i>	petit fromage frais sucré	carottes sauce blanche (et pépinettes)
bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court	<i>pdt grenailles et chou</i> <i>choucroute</i>	fruit frais	fromage frais à tartinier BIO
spécialité pomme banane	fruit frais au choix	<i>munster AOP</i>	au choix	flan goût vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit > 40g lait nature et poudre choco fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	pain d'épices beurre fruit frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme ananas	pain de mie confiture fraise fromage blanc 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de mezze penne et cubes de fromages</p> <p><u>quenelles nature sauce forestière</u></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>salade de haricots rouges</p> <p>tortelloni tomate mozarella BIO</p> <p>saint nectaire AOP / AOC</p> <p>fruit frais au choix</p>	<p>demi pamplemousse et sucre</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce miel et épices</p> <p>purée potimarron et pdt</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>potage carotte</p> <p>cordon bleu</p> <p>petit pois CEE2</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au fromage blanc</p> <p>cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)</p> <p>riz BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain au lait</p> <p>barres choco x2</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote pomme</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuits fourrés fraise x2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</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 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	velouté de légumes BIO	œufs durs et mayonnaise	REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune	paupiette au veau sauce chasseur		omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO et pdt	flageolets CEE2	mezze penne (et courgettes)		purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC	fromage blanc sucré		tomme individuelle
fruit frais au choix	pêche au sirop	fruit frais au choix	clémentines BIO	crème dessert parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant ourson guimauve jus de fruit	baguette beurre fruit frais	pain de mie confiture abricot lait nature et poudre choco	baguette coque fromagère spécialité pomme passion	gaufrette fourrée parfum vanille 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