

SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet LR sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>cantal AOP #</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	<u>croissant boulanger</u> barre chocolat noir x2 jus de pommes	baguette fromage tranchette pêche au sirop	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise petit fromage frais sucré

*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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>pastèque</u></p> <p>boulettes de blé façon thaï</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p><u>galette bretonne</u></p>	<p><u>macédoine</u></p> <p>rôti de poulet au jus</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><u>yaourt sucré</u></p> <p>banane</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco</p> <p>riz et haricots rouges à la tomate</p> <p><u>emmental</u></p> <p><b>compote de pommes BIO</b></p>	<p><b>Braderie de Lille</b></p> <p><b>betteraves BIO vinaigrette</b></p> <p><b> moules sauce façon marinière</b></p> <p><b>frites</b></p> <p><b>gouda</b></p> <p><b>tarte au sucre</b></p>
<p>gouters :</p> <p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>gouters :</p> <p>marbré lait nature spécialité pomme coing</p>	<p>gouters :</p> <p>pain de mie fromage à tartiner jus d'orange</p>	<p>gouters :</p> <p>biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise</p>	<p>gouters :</p> <p>baguette barre chocolat lait 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

SIRE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)</p> <p>rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i></p> <p>riz</p> <p>yaourt arôme</p> <p>biscuit moelleux orange local circuit court</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>purée haricots verts et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>melon BIO #</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone</p> <p>chou-fleur et pdt persillés</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert BIO locale circuit court</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais	pain au chocolat boulanger lait nature ananas au sirop	gaufrette parfum chocolat yaourt sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture gélifié caramel

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>paté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	<u>betteraves vinaigrette</u>	<i>Repas des Iles</i> <b>accras de morue</b>
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	<u>cordons bleus</u>	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
<b>semoule BIO</b>	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	<b>fromage à tartiner nature</b>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<b>ananas frais BIO #</b>
cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO #</b>	éclair parfum chocolat		
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales lait nature compote pommes HVE	baguette beurre et miel fruit frais	marbré fromage frais sucré jus de fruits	baguette gelée groseille liégeois parfum vanille

*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