

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI                                       | JEUDI  | VENDREDI   |
|---|---|--|--|--|
| taboulé (la semoule BIO)  | salade verte vinaigrette<br>moutarde à l'ancienne   | velouté légumes variés                         | <u>carottes râpées au citron</u>                 | <b>betteraves BIO</b><br>vinaigrette             |
| paupiette veau sauce<br>normande                                  | garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*)<br><i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i> | <u>cordon bleu</u>                             | beaufilet de colin d'Alaska<br>MSC sauce colombo | omelette sauce piperade                          |
| <b>trio de légumes BIO</b><br>(carottes, brocolis,<br>chou-fleur) | pdt et chou choucroute  | petits pois CEE2                               | <b>riz BIO</b>                                   | pommes de terre<br>rissolées                     |
| <u>fromage frais arôme</u>  | <b>saint nectaire AOP #</b>   | <u>yaourt sucré</u>                            | <b>fromage à tartiner BIO</b><br>#               | <u>camembert</u>                                 |
| fruit frais de saison   | madeleine au miel (local cicruit court)   | ananas frais                                   | compote pomme HVE                                | fruit frais de saison                            |
| <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>                               | <b>gouters :</b>                                 | <b>gouters :</b>                                 |
| <u>croissant boulanger</u><br>lait nature<br>pâte de fruit        | baguette<br>beurre et barre chocolat noir<br>fruit frais  | baguette<br>fromage tranchette<br>jus d'orange | marbré<br>lait nature<br>fruit frais             | pain de mie<br>confiture fraise<br>crème dessert |

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 novembre 2024

| LUNDI     | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|-----------|---|--|---|--|
| FERIE     | <p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p><i>repas alsace<br/>salade strasbourgeoise*<br/>(pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p>salade de pdt ciboulette</p> <p><i>quiche lorraine*</i></p> <p>tarte emmental</p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>fromage ovale</i></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p> | <p>macédoine</p> <p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p><u>fromage frais arôme</u></p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p><b>crème dessert BIO locale cicruit court</b></p> |
| gouters : | gouters :   | gouters :  | gouters :   | gouters :  |
|           | <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>   | <p>madeleine</p> <p>lait nature + poudre chocolat</p> <p>fruit frais</p>   | <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>ananas au sirop</p>   | <p>céréales</p> <p>lait nature</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 novembre 2024

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI                                   |
|--|--|--|---|--|
| velouté légumes verts  | <u>salade de maïs et tomates</u>                               | <u>betteraves vinaigrette</u><br>framboise       | œufs dur et mayonnaise                                | <b>carottes râpées BIO</b>                 |
| émincés de poulet LR<br>sauce façon béarnaise                                  | jambon* CEE2 et<br>ketchup<br><i>rôti de poulet et ketchup</i> | steak haché de bœuf<br>VBF sauce tomate          | garniture de lentilles à la<br>tomate                 | tarte saumon ciboulette                    |
| trio carottes, navets et<br>pdt persillées                                     | pommes de terre façon<br>sarladaise                            | beignets de chou-fleur                           | <b>coquillettes BIO</b>                               | épinards sauce blanche<br>et pépinettes    |
| yaourt sucré   | <b>cantal AOP #</b>  | petit fromage frais arôme                        | fromage frais sucré                                   | bûche au lait de mélange                   |
| <b>fruit frais BIO #</b>   | <u>pêche au sirop</u>  | <u>biscuit carré pomme</u>                       | <b>fruit frais BIO #</b>                              | gélifié parfum vanille                     |
| <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>                                 | <b>gouters :</b>                                      | <b>gouters :</b>                           |
| <b>pain au chocolat boulanger</b><br>petit fromage frais sucré<br>jus de fruit | baguette<br>barre chocolat au lait<br>fruit frais              | pain de mie<br>fromage à tartiner<br>fruit frais | brioche tranches x2<br>gelée groseille<br>lait nature | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais |

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

|                               |                             |  |                                     |   |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <b>Légendes :</b>             | 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  | <i>nouvelle recette/nouveau produit</i>    | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre  |
| RAV = Race à Viande           | LR = Label Rouge            | <b>produit issu agriculture biologique</b> | Equivalent EGALIM                   | MSC = pêche durable   |

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2024

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|--|---|--|
| <p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p><u>petit fromage frais arôme</u></p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>médaille de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p><u>emmental</u></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> | <p>radis et beurre</p> <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p> | <p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p><i>gratin de pâtes locales façon napolitaine</i></p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><i>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</i></p> | <p><b>chou rouge BIO</b></p> <p>rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p><u>liégeois parfum chocolat</u></p> |
| <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   | <b>gouters :</b>  | <b>gouters :</b>   |
| <p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>   | <p>pain au lait</p> <p>barre chocolat noir x2</p> <p>jus de fruits exotiques</p>  | <p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>   | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>  | <p>céréales</p> <p>lait nature</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

