

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE carottes râpées	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette paupiette au veau sauce printanière	tomate vinaigrette bœuf VBF bourguignon	roulade de volaille et cornichon
émincés de volaille sauce milanaise	garniture provençale végétarienne	semoule	riz et fondue de poireaux	colin d'Alaska MSC pané
pommes de terre rissolées	yaourt sucré	haricots verts BIO carré de l'est	suisse aux fruits BIO gaufrettes fourrées parfum vanille	carottes BIO et pdt BIO saint paulin
gouda BIO	fruit frais BIO	mousse chocolat au lait	fruit frais de saison	
compote de pommes HVE				
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise fromage blanc sucré	biscuit pompon chocolat lait nature pêche au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait 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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	salade verte BIO
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poélée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré	coulommiers	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais BIO	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	marbré petit fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	baguette confiture abricot 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon BIO	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i>	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	accras de morue	omelette
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	tortis BIO et ratatouille
petit fromage frais arôme	pointe de brie	edam BIO	<i>feijoada à la volaille</i>	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	yaourt arôme	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuits fourrés fraise x2 lait nature compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	baguette beurre fruit frais	pain de mie 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 pâté de volaille et cornichon	salade verte BIO	concombres cubes sauce aneth	carottes râpées
sauté de bœuf VBF sauce provençale	manchons de poulet rôti	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois BIO	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	riz
mimolette	fromage frais sucré	montcendre	suisse aux fruits BIO	saint paulin
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	biscuit	compote de pomme BIO
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