

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	omelette sauce florentine	filet de poulet sauce estragon	pizza emmental	taboulé (à la semoule BIO)
lasagnes au bœuf VBF	semoule BIO et épinards sauce blanche	beignets de salsifis	jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
yaourt sucré BIO	fromage ovale	emmental	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
	moelleux saveur chocolat	fruit frais BIO	fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie barre chocolat lait compote pomme HVE	croissant lait nature fruit frais

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>potage aux légumes variés</p> <p>sauté de veau CE2 sauce curry</p> <p>carottes BIO et pdt BIO</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>saucisses de francfort* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>purée de pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>spécialité pomme abricot</p>	<p>concombres BIO</p> <p>boulettes agneau sauce thym</p> <p>flageolets aux oignons</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>émincés de poulet et riz à l'oriental</p> <p>carré de l'est</p> <p>banane BIO</p>	<p>taboulé</p> <p>boulettes de blé panées façon thaï</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette pâte à tartiner jus de fruit</p>	<p>riz soufflé lait nature fruit frais</p>	<p>marbré nougat fruit frais</p>	<p>baguette confiture prune suisse arôme</p>	<p>baguette fromage à tartiner spécialité pomme fraise</p>

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 octobre 2023 SEMAINE DES COULEURS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VIOLET	ORANGE	ROUGE	VERT	JAUNE
moussaka au bœuf VBF	émincés de poulet sauce mandarine	rôti de bœuf VBF et ketchup	concombres BIO vinaigrette au persil	colin d'Alaska sauce curry
	purée de carottes pdt BIO au curcuma	riz BIO et haricots rouges	tortelloni ricotta épinard jus façon pesto	pommes duchesses
yaourt nature BIO et confiture de prune	mimolette individuelle	fromage à la coupe		saint paulin
raisin noir	gâteau couleur "orange"	spécialité pomme fraise	pomme granny	ananas frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner spécialité pomme punaux	baguette confiture d'abricot orange	biscuit carré fraise fromage blanc nature gelée de groseille	pain au lait barres chocolat noir x2 sirop de menthe	baguette beurre et miel poire au sirop

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 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées à l'orange	
nuggets de poulet	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 BIO	tortis	purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré		yaourt arôme BIO local et circuit court	tomme
		crème dessert saveur vanille		fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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 :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i></p> <p>carottes CEE2 (et lentilles)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pomme BIO</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce poivre</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p>yaourt sucré BIO</p>	<p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>blé doré et blettes provençale</p> <p>gouda BIO</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>crêpe emmental</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>colin d'alaska MSC pané</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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 :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit	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
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	produit issu agriculture biologique		
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge			

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce pain d'épices	betteraves rouge BIO et chicon vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes, pdt, céleri, poireau, persil)
beignets de chou-fleur	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	
mimolette	frites	petits pois BIO aux oignons	pdt et chicons au gratin	
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
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
<p>haché au veau sauce façon orloff</p> <p>trio de légumes BIO</p> <p>montcendre</p> <p>gaillardise fraise</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p>petit fromage frais BIO</p>	<p>céleri BIO rémoulade</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p>velouté de légumes BIO</p> <p>pâtes, courgettes et fromage râpé</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barres choco noir x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture abricot</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel	<i>repas Alsacien</i>	potage potiron	chou blanc BIO rémoulade
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine	saucisses strasbourg* et saucisson à l'ail* <i>saucisses de volaille</i>	riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court	pdt grenailles et chou choucroute		carottes sauce blanche (et pépinettes)
compote BIO	fruit frais	fromage BIO	fruit frais	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 :	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	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)		carottes râpées BIO	velouté de légumes BIO	
manchons de poulet	tortelloni ricotta épinards	sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis		purée potimarron et pdt	petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	saint paulin		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais BIO	mousse chocolat		gâteau fondant chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait barres choco x2 ananas au sirop	baguette pâte à tartiner compote pomme	riz soufflé lait nature fruit frais	biscuits fourrés fraise x2 petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>colin d'alaska MSC pané et citron</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>suisse arôme</p> <p>gouters :</p> <p>croissant ourson guimauve jus de fruit</p>	<p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>flageolets CEE2</p> <p>fromage BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>paupiette au veau sauce chasseur</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie confiture abricot lait nature et poudre choco</p>	<p>REPAS DE NOEL</p> <p>clémentines BIO</p> <p>gouters :</p> <p>baguette coque fromagère spécialité pomme passion</p>	<p>tomate vinaigrette estragon</p> <p>omelette sauce piperade</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>crème dessert parfum chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>gaufrette fourrée parfum vanille lait nature fruit frais</p>

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

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