

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LA RENTREE				
carottes râpées	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette	tomate vinaigrette	roulade de volaille et cornichon
émincés de poulet BIO sauce milanaise	garniture provençale végétarienne	paupiette au veau sauce printanière	bœuf VBF bourguignon	colin d'Alaska MSC pané
pommes de terre rissolées	semoule	haricots verts CEE2	riz et fondue de poireaux	carottes BIO et pdt BIO
gouda BIO	yaourt sucré	carré de l'est	suisse aux fruits BIO	Saint Nectaire AOP/AOC
compote de pommes HVE	fruit frais de saison	mousse chocolat au lait	gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais de saison
gouters :				
		baguette pâte à tartiner fruit frais		

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

Légendes :		# = 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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
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	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	coulommiers	fromage frais arôme	Chaurce AOP
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
gouters :				
		marbré petit fromage frais sucré jus de fruit		

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

Légendes :		# = Aide UE à destination des écoles		AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc 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

semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> accras de morue	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)	omelette BIO
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	pont l'évêque AOP/AOC	fromage à tartiner	yaourt arôme vanille BIO	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	tarte au flan sirop de grenadine	fruit frais de saison
gouters :				
		pain de mie beurre fruit frais		petit fromage frais arôme

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

Légendes :		# = 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		MSC = pêche durable	
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM				

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	carottes râpées BIO
daube de bœuf VBF sauce provençale	ails de poulet LR	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	riz BIO
mimolette	fromage frais sucré	montcendre	suisse aux fruits BIO	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	biscuit	spécialité pomme banane
gouters :				
		brioche tranches x2 ourson guimauve 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