

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	<u>tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne</u>	velouté légumes variés	chou rouge rémoulade	betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*)	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)	ananas frais	compote pomme HVE	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature pâte de fruit	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	marbré lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise 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	velouté aux légumes BIO	<i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) salade de pdt ciboulette</i>	macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives	<i>quiche lorraine*</i> <i>tarte emmental</i>	riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)	colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule	<i>laitue iceberg</i>	fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	<i>fromage ovale</i>	fruit frais de saison	edam BIO #
	fruit frais de saison	<i>spécialité pommes mirabelles</i>	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale cicruit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner jus de fruit	madeleine lait nature + poudre chocolat fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	céréales lait nature 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	salade verte et vinaigrette à l'estragon	demi pamplemousse et sucre	œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake pépites chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette barre chocolat au lait fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille lait nature	baguette pâte à tartiner 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 25 au 29 novembre 2024

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