

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>LA RENTREE</i></p> <p><i>carottes râpées</i></p> <p><i>émincés de volaille</i> <i>sauce milanaise</i></p> <p><i>pommes de terre</i> <i>rissolées</i></p> <p><i>gouda BIO</i></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce printanière</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gaufrettes fourrées parfum vanille</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p>carottes BIO et pdt BIO</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais de saison</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 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 BIO	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	coulommiers	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon BIO	<u>concombres vinaigrette</u>	<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)	feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)	tortis BIO et ratatouille
petit fromage frais arôme	pont l'évêque AOP/AOC	fromage à tartiner	<i>feijoada à la volaille</i>	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	orange BIO	fruit frais de saison
			sirop de grenadine	

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 <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	carottes râpées
daube 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	<u>frites</u>	<u>purée pomme de terre</u>	batonnière aux haricots plats	riz
mimolette	fromage frais sucré	montcendre	suisse aux fruits BIO	saint paulin
fruit frais de saison	<u>fruit frais BIO</u>	liégeois au chocolat	biscuit	compote de pomme BIO

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