

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p><i>émincés de poulet BIO</i> sauce milanaise</p> <p>pommes de terre rissolées</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>fruit frais de saison</p>		<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p>	<p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p><i>carottes BIO et pdt</i> BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette confiture fraise fromage blanc sucré</p>	<p>biscuit pompon chocolat lait nature pêche au sirop</p>		<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette barre chocolat lait 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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées		taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)		nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO		épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO			fromage frais arôme	
	fruit frais de saison			crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise		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 :	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
calamars à la romaine	melon		<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	
haricots verts CEE2	steak haché VBF sauce tomate		<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	omelette BIO
suisse aux fruits BIO	pomme de terre façon sarladaise		<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille		tarte au flan	camembert
sirop de grenadine				fruit frais de saison
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
biscuits fourrés fraise x2 lait nature compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais		baguette 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
daube de bœuf VBF sauce provençale	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		concombres cubes sauce aneth	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes		batonnière aux haricots plats	riz BIO
mimolette	fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison				spécialité pomme banane
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop		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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	omelette BIO sauce florentine		pizza emmental	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	semoule BIO et épinards sauce blanche		jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
yaourt sucré BIO	fromage ovale		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
	moelleux saveur chocolat		fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette beurre fruit frais		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 bœuf VBF sauce curry</p> <p>carottes BIO et pdt BIO</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i></p> <p>purée de pdt</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>spécialité pomme abricot</p>		<p>émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet)</p> <p>Saint Nectaire AOP / AOC</p> <p>banane</p>	<p>salade de farfalles et cubes de fromage</p> <p>boulettes de blé panées façon thaï</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>confiture prune</p> <p>suisse arôme</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>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 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates)</p> <p>tarte flan saumon ciboulette</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>petit fromage frais sucré</p>		<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>purée de potiron et pdt</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p>	<p>chili con carne au bœuf VBF</p> <p>riz BIO</p> <p>chaource AOP/AOC</p> <p>fruit frais</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>confiture groseille</p> <p>lait nature et poudre choco</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote pomme</p>		<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>aufrettes fourrées saveur vanil</p> <p>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 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 BIO sauce poivre</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p>yaourt sucré BIO</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>mousse au chocolat</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
croissant petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop		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 :

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc		tarte aux poireaux	
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF		jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites		pdt et chicons au gratin	
mimolette			petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit			tarte pommes rhubarbe
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
tranches de brioche x2 fromage blanc arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais		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 :	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 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce façon orloff</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>cantal AOP/AOC</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>concombres vinaigrette</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 BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</p> <p>fruit frais</p>
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>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 BIO sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine		riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court			carottes sauce blanche (et pépinettes)
compote de pomme HVE	fruit frais		fruit frais	flan goût vanille nappé caramel
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
biscuit > 40g lait nature et poudre choco fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit		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)			potage carotte	
wings de poulet LR			cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	tortelloni tomate mozarella BIO		petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	saint nectaire AOP / AOC		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais			gâteau fondant chocolat
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
pain au lait barres choco x2 ananas au sirop	baguette pâte à tartiner compote pomme		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
taboulé (semoule BIO)	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>		REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	flageolets CEE2			omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	chaource AOP/AOC			purée de céleri
suisse arôme	cocktail de fruits au sirop		clémentines BIO	crème dessert parfum chocolat
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
croissant ourson guimauve jus de fruit	baguette beurre fruit frais		baguette coque fromagère spécialité pomme passion	gaufrette fourrée parfum vanille 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