

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	betteraves BIO		tomate vinaigrette	
melon				
émincés de volaille LR sauce milanaise	garniture provençale végétarienne	paupiette au veau sauce printanière	bœuf VBF bourguignon	pépites de colin d'Alaska MSC pané
pommes de terre rissolées	semoule BIO	haricots verts BIO	riz BIO	carottes BIO et pdt BIO
gouda BIO		carré de l'est	suisse aux fruits BIO	Saint Nectaire AOP/AOC
	fruit frais BIO	mousse chocolat au lait		fruit frais BIO
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain au lait confiture fraise fromage blanc sucré	biscuit pompon chocolat lait nature pêche au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette barre chocolat lait 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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées BIO		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	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes BIO	épinards au gratin (pdt)	purée courgettes BIO et pdt BIO
fromage à tartiner BIO		chaource AOP/AOC	fromage frais arôme	
	fruit frais BIO	fruit frais BIO		crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise	marbré petit fromage frais sucré jus de fruit	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 :**

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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
calamars à la romaine	melon BIO	émincés de poulet LR sauce façon sùprème	<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	omelette
haricots verts BIO	rôti de bœuf VBF et ketchup	brocolis BIO (et pdt BIO)	<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	pomme de terre façon sarladaise	pont l'évêque AOP/AOC	<i>feijoada à la volaille</i>	fromage BIO
fruit frais BIO	dessert lacté BIO	brownie	tarte au flan sirop de grenadine	fruit frais BIO
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés fraise x2 lait nature compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie beurre 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>	salade verte BIO	concombres BIO	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	wings de poulet LR	haché au veau sauce barbecue	tarte légumes du soleil BIO	riz BIO
mimolette	petits pois BIO	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	cantal AOP/AOC
fruit frais BIO	fromage frais sucré	liégeois au chocolat	suisse aux fruits BIO	compote de pomme BIO
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop	brioche tranches x2 <u>barre chocolat lait</u> fruit frais	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