

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge BIO rémoulade	carottes râpées BIO à l'orange	
nuggets de poulet	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes BIO	pâtes BIO	purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit suisse sucré BIO		yaourt arôme BIO local et circuit court	chaource AOP/AOC
		crème dessert saveur vanille		fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner compote pomme	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	aufrettes fourrées saveur vanil fromage frais sucré 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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i></p> <p>carottes BIO (et lentilles)</p> <p>fromage BIO</p> <p>compote de pomme BIO</p>	<p><u>potage</u></p> <p>émincés de poulet LR sauce poivre</p> <p>pommes de terre BIO persillées</p> <p>yaourt sucré BIO</p>	<p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>blé doré et blettes provençale</p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>crêpe emmental</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>colin d'alaska MSC pané</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>emmental</p> <p>crème dessert BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant petit fromage frais arôme <u>fruit frais</u>	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	biscuit fromage blanc nature confiture fraise	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 BIO et chicon vinaigrette fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	
émincés de poulet LR sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	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	petits pois BIO aux oignons	pommes de terre BIO (et chicon) au gratin	
fromage BIO			suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	compote BIO	gaufre au chocolat		tarte pommes rhubarbe
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches de brioche x2 fromage blanc arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscottes beurre crème dessert parfum vanille	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
haché au veau sauce façon orloff	accras de morue	rillettes au thon	céleri BIO rémoulade	velouté de légumes BIO
trio de légumes BIO	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
cantal AOP/AOC	purée de pomme de terre BIO	brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)	semoule et ratatouille	
gaillardise fraise	fruit frais BIO	petit suisse sucré BIO	crème dessert saveur chocolat	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barres choco noir x2 fruit frais	pain de mie confiture liégeois chocolat	céréales lait nature compote pomme	baguette beurre fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré 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