

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>émincés de poulet LR sauce basquaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>mezze penne</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>quenelles nature sauce façon vallée d'auge</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p>semoule BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au lait barre chocolat noir x2 jus de pommes	baguette fromage tranchette <u>spécialité bi fruits</u>	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise petit fromage frais sucré

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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		œuf dur mayonnaise		<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus <i>crêpes au fromage</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco <i>tortilla</i>	<i> moules sauce façon marinière falafels</i>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<i> frites</i>
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO	yaourt arôme	coulommiers	<i> gouda</i>
	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	<i> tarte au sucre</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette <u>pâte à tartiner</u> fruit frais	marbré lait nature spécialité pomme coing	pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait 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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé (à la semoule BIO)		melon BIO #	concombres vinaigrette
rougail aux saucisses fumées*	hoki pané MSC	nuggets de poulet (plein filet)	sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone	omelette sauce tomate
<i>garniture rougail végété aux haricots blancs</i>	<i>palets fromagers emmental</i>	<i>bouchées de blé panées</i>	<i>tarte tomate chèvre</i>	
riz	purée haricots verts et pdt	chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles	chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
yaourt sucré		fromage ovale		petit fromage frais arôme
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale circuit court	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette fruit frais	croissant lait nature <u>spécialité bi fruits</u>	gaufrette parfum chocolat yaourt sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture gélifié caramel

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine <i>couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>ails de poulet LR <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>flageolets</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles</i></p> <p>accras de morue <i>laitue iceberg vinaigrette aux épices</i></p> <p>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</p> <p><i>parmentier végété aux lentilles</i></p> <p>ananas frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p>céréales lait nature compote pommes HVE</p>	<p>baguette <u>barres choco noir x2</u> fruit frais</p>	<p>marbré fromage frais sucré jus de fruits</p>	<p>baguette gelée groseille liégeois parfum vanille</p>

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