

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i>	palets fromagers emmental	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>galette de soja jus aux herbes</i>	médailillon de surimi et sauce cocktail <i>œufs durs et mayonnaise</i>	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
<b>haricots verts BIO (et blé doré)</b>	<b>tajine végé (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)</b>	pommes campagnardes	saucisses de strasbourg* <i>tortilla</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
chaource AOP #		emmental	<b>lentilles CEE2</b>	<i>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</i>
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme cassis	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	liégeois parfum chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner <u>compote pomme</u>	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	céréales 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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i></p> <p><b>riz BIO et haricots rouges à la tomate</b></p> <p>cantal AOP #</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>paupiette au veau sauce romarin <i>omelette et emmental râpé</i></p> <p><b>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>tomate farcie au coulis de tomate <i>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</i></p> <p>blé doré</p> <p>saint paulin</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)</p> <p>crêpes emmental</p> <p><b>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p><b>cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux</b> <i>couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette fromage tranchette fruit frais	madeleine petit fromage frais sucré fruit frais	baguette confiture mousse chocolat	marbré lait nature spécialité pomme pêche

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 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce panais <i>boulettes de soja sauce panais</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt) <i>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</i></p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i></p> <p>trio carottes jaune, orange et navets persillés</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p><b>penne BIO</b> et cubes de butternut</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature <u>fruit frais</u>	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit moelleux amandes lait nature sirop de fraise

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