

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	velouté légumes variés	chou rouge rémoulade	betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*)	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local circuit court)	ananas frais	compote pomme HVE	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage ovale</p> <p>spécialité pommes mirabelles</p>	<p>macédoine</p> <p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>edam BIO #</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	salade verte et vinaigrette à l'estragon	demi pamplemousse et sucre	œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :

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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p>	<p>médailon de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p>	<p>radis et beurre</p> <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>gouters :</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p><i>gratin de pâtes locales façon napolitaine</i></p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p><u>cake "maison" aux pépites</u> <u>chocolat</u></p> <p>gouters :</p>	<p>chou rouge BIO</p> <p>rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p> <p>gouters :</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