

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet BIO sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel	repas Alsacien salade verte et croutons saucisses strasbourg* et saucisson à l'ail* <small>saucisses de volaille</small>	velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine	pdt grenailles et chou choucroute	riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage ovale	petit fromage frais arôme	carottes sauce blanche (et pépinettes)
compote de pomme HVE	fruit frais	tarte croisillons aux pommes jus de raisins	fruit frais	flan goût vanille nappé caramel
		gouters : pain d'épices beurre 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 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)	coleslaw au chou rouge	potage carotte	
wings de poulet LR		sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	cordons bleus	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	tortelloni tomate mozarella BIO	purée potimarron et pdt	petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	saint nectaire AOP / AOC	gouda	velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais	mousse chocolat		gâteau fondant chocolat
		<i>gouters :</i>		
		riz soufflé lait nature 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 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)		roulade de volaille (et cornichon)	REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	paupiette au veau sauce chasseur		omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2	mezze penne (et courgettes)		<u>purée de pomme de terre</u>
suisse arôme	chaource AOP/AOC	fromage blanc sucré		<u>fromage BIO</u>
	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	clémentines BIO	crème dessert parfum chocolat
		<i>gouters :</i> pain de mie confiture abricot lait nature et poudre choco		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable