

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette	tomate vinaigrette	
<u>émincés de volaille LR</u> sauce milanaise	<u>couscous boulettes</u> <u>bœuf VBF</u>	paupiette au veau sauce printanière	bœuf VBF bourguignon	colin d'Alaska MSC pané
pommes de terre rissolées	semoule	haricots verts CEE2	riz et fondue de poireaux	carottes BIO et pdt BIO
gouda BIO		carré de l'est	suisse aux fruits BIO	Saint Nectaire AOP/AOC
compote de pommes HVE	fruit frais de saison	mousse chocolat au lait		fruit frais de saison
		gouters : baguette pâte à tartiner 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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>carottes râpées BIO</u>	accras de morue	taboulé (à la semoule BIO)	<u>tomate vinaigrette</u>
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	<u>tarte au fromage (emmental)</u>	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	<u>purée de pdt BIO</u>
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	coulommiers	fromage frais arôme	
melon	fruit frais de saison	fruit frais de saison		crème dessert saveur vanille
		gouters : marbré petit fromage frais sucré jus de fruit		

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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	céleri rémoulade	<i>Repas Portugais</i> accras de morue	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)	omelette BIO
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO		fromage à tartiner		camembert
fruit frais BIO	gélifiéd saveur vanille	brownie	tarte au flan sirop de grenadine	fruit frais de saison
		gouters : pain de mie 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 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
daube de bœuf VBF sauce provençale	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	riz BIO
mimolette	yaourt sucré BIO	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison		montcendre	suisse aux fruits BIO	spécialité pomme banane
		liégeois au chocolat	biscuit	
		gouters :		
		brioche tranches x2 ourson guimauve 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