

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge rémoulade	carottes râpées à l'orange	
nuggets de poulet BIO	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	tortis	purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit suisse sucré BIO	bûche au lait de mélange	yaourt arôme BIO local et circuit court	chaource AOP/AOC
		crème dessert saveur vanille	moelleux chocolat	fruit frais
		gouters : pain au lait barres chocolat noir x2 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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	taboulé (semoule BIO)	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	<u>émincés de poulet LR</u> <u>sauce poivre</u>	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	<u>pommes rissolées</u>
fromage à tartiner	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2	saint paulin individuel
compote de pomme BIO	yaourt sucré BIO	st paulin	suisse aux fruits BIO	<u>crème dessert BIO</u>
		gélifié saveur vanille	fruit frais	
		gouters :		
		biscuit fromage blanc nature confiture 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc	<i>chou rouge et mimolette</i>	tarte aux poireaux	
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	<i>tarte emmental</i>	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoï de poisson (<i>cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil</i>)
beignets de chou-fleur	frites	<i>petits pois CEE2 aux oignons</i>	pdt et chicons au gratin	
mimolette		yaourt nature + sucre	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	<i>gaufre au chocolat</i>		tarte pommes rhubarbe
		<i>gouters :</i>		
		<i>biscottes beurre crème dessert parfum vanille</i>		

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 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce façon orloff</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>gaillardise fraise</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p>	<p>céleri BIO rémoulade</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p>velouté de légumes BIO</p> <p>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais</p>
		<p><i>gouters :</i></p> <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme</p>		

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