

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p><i>émincés de poulet BIO</i> sauce milanaise</p> <p><i>pommes de terre</i> rissolées</p> <p><i>gouda BIO</i></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>salade de lentilles (échalote, ciboulette)</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>paupiette au veau sauce printanière</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>coleslaw</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p><i>suisse aux fruits BIO</i></p>	<p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p><i>carottes BIO et pdt</i> BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison au choix</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture fraise fromage blanc sucré	biscuit pompon chocolat  pêche au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	baguette barre chocolat lait jus de fruit

*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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées		taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
pastèque	concombres vinaigrette			tomates vinaigrette
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)	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)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO		fromage à tartiner au choix	fromage frais arôme fromage frais sucré	crème dessert saveur vanille crème dessert saveur chocolat
	fruit frais de saison au choix	fruit frais de saison au choix		
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	marbré  jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture abricot yaourt arôme

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
calamars à la romaine	melon pastèque steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet LR sauce façon sùprême	<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>  <i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>  <i>feijoada à la volaille</i>	omelette BIO
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)		tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO		fromage à tartiner		camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille gélifié saveur chocolat	brownie	tarte au flan sirop de grenadine	tomme
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés fraise x2 compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais	baguette beurre fruit frais	pain de mie fromage tranchette	pain chocolat jus de fruit

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

# 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 pâté de volaille et cornichon	laitue iceberg	concombres cubes sauce aneth	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
<b>semoule BIO</b>	petits pois CEE2 et carottes	haché au veau sauce barbecue	chou rouge rémoulade	<b>riz BIO</b>
mimolette bleu	fromage frais sucré fromage frais arôme	purée de pomme de terre et céleri	tarte méditerranéenne	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison au choix		liégeois au chocolat	<b>suisse aux fruits BIO</b>	spécialité pomme banane compote pomme HVE
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop	brioche tranches x2 fruit frais	céréales au miel lait nature	baguette pâte à tartiner yaourt arôme

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 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte radis et beurre  lasagnes au bœuf VBF  yaourt sucré BIO	 omelette BIO sauce florentine  semoule BIO et épinards sauce blanche  fromage ovale edam à la coupe moelleux saveur chocolat moelleux saveur citron	 émincés de poulet LR sauce estragon  beignets de salsifis  chaource AOP/AOC  fruit frais de saison au choix	pizza emmental crêpe emmental  jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i> gratin de chou fleur CEE2 (pdt)  fruit frais BIO	taboulé salade de pdt ciboulette  hoki MSC (plein filet) doré au beurre  petits pois CEE2  flan saveur vanille nappé caramel gélifié au chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g  jus de fruit	pain de mie barre chocolat lait	croissant lait nature

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 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés potage légumes verts sauté de bœuf VBF sauce curry <b>carottes BIO et pdt            BIO</b> fromage frais sucré fromage frais arôme	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i> purée de pdt <b>fromage à tartiner BIO</b> spécialité pomme abricot compote pomme	concombres vinaigrette demi pamplemousse et sucre boulettes agneau sauce thym flageolets aux oignons crème dessert saveur vanille crème dessert saveur praliné	émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet) Saint Nectaire AOP / AOC banane	salade de farfalles et cubes de fromage taboulé boulettes de blé panées façon thaï haricots verts CEE2 <b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner jus de fruit	riz soufflé lait nature	marbré fruit frais	baguette confiture prune suisse arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pomme 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