

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes <b>BIO</b>	salade écolière (pdt, tomates)	demi pamplemousse + sucre	carottes râpées à l'orange	
nuggets de poulet <b>BIO</b>	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	<b>riz BIO</b>
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré		<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	chaource AOP/AOC
		crème dessert saveur vanille		fruit frais
<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>	<b>gôûters :</b>
baguette gelée groseille lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner compote pomme	pain au lait fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	gaufrettes fourrées saveur vanille fromage frais sucré

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i></p> <p>carottes CEE2 (et lentilles)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>compote de pomme BIO</b></p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce poivre</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p>	<p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>blé doré et blettes provençale</p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>taboulé (<b>semoule BIO</b>)</p> <p>crêpe emmental</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>colin d'alaska MSC pané</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>saint paulin individuel</p> <p>mousse au chocolat</p>
gôters :	gôters :	gôters :	gouters :	gôters :
croissant fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	biscuit fromage blanc nature confiture fraise	baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	riz soufflé lait nature

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles <i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<b>produit issu agriculture biologique</b>		
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge			

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet <b>BIO</b> sauce pain d'épices</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>mimolette</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc</p> <p>carbonade flamande de bœuf VBF</p> <p>frites</p> <p>spécialité pomme biscuit</p>	<p>chou rouge et mimolette</p> <p>tarte emmental</p> <p>petits pois CEE2 aux oignons</p> <p>gaufre au chocolat</p>	<p>tarte aux poireaux</p> <p>jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>pdt et chicons au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>waterzoi de poisson (cubes de colin MSC, carottes <b>BIO</b>, pdt <b>BIO</b>, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>
gôters :	gôters :	gôters :	gôters :	gôters :
tranches de brioche x2 compote de pommes	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscottes beurre crème dessert parfum vanille	pain au lait barre chocolat au lait	baguette confiture de prune fruit frais

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>émincés de poulet LR sauce façon béarnaise</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>concombres vinaigrette</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>fruit frais</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barres choco noir x2</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture abricot</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain chocolat</p> <p>compote</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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce paprika</p> <p>poêlée de légumes (pdt)</p> <p>carré de l'est</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>boulettes de bœuf VBF sauce caramel</p> <p>blé doré et légumes tajine</p> <p><b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b></p> <p>fruit frais</p>	<p><i>repas Alsacien</i></p> <p><b>saucisses strasbourg*</b> <b>et saucisson à l'ail*</b></p> <p><i>saucisses de volaille</i></p> <p><b>pdt grenailles et chou</b> <b>choucroute</b></p> <p><b>munster AOP</b></p> <p><i>tarte croisillons aux pommes</i></p> <p><i>jus de raisins</i></p>	<p><b>velouté de légumes BIO</b></p> <p><b>riz BIO</b> à la napolitaine (plat complet végété)</p> <p>fruit frais</p>	<p>taboulé</p> <p>calamars à la romaine</p> <p>carottes sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>flan goût vanille nappé caramel</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit > 40g fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	pain d'épices fruit frais	baguette barre chocolat lait spécialité pomme ananas	pain de mie confiture fraise fromage blanc arôme

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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)		coleslaw au chou rouge	potage carotte	
ailes de poulet LR		sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	<b>tortelloni tomate mozarella BIO</b>	purée potimarron et pdt	petit pois CEE2	<b>riz BIO</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint nectaire AOP / AOC		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais	mousse chocolat		gâteau fondant chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain au lait barres choco x2	baguette pâte à tartiner compote pomme	riz soufflé lait nature	biscuits fourrés fraise x2 petit fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner fruit frais

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 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)			REPAS DE NOEL	potage
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)		purée de céleri et de pdt
suisse arôme	chaource AOP/AOC	fromage blanc sucré		crème dessert parfum chocolat
	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	clémentines BIO	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant	baguette	pain de mie	baguette	gaufrette fourrée parfum vanille
jus de fruit	beurre	confiture abricot	coque fromagère	fruit frais
	fruit frais	lait nature et poudre choco	spécialité pomme passion	

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 décembre 2023 : vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	velouté de légumes BIO	tarte chèvre basilic	salade de riz niçois (riz, maïs, tomate, olives)	Repas de Fin d'année
	lasagnes au bœuf VBF		hoki MSC (plein filet) doré au beurre et citron	ails de poulet LR
	fruit frais de saison	épinards sauce blanche et pépinettes	trio de légumes BIO	pommes noisettes et ketchup
		yaourt arôme	liégeois parfum vanille	coque fromagère
	fruit frais BIO			tarte au chocolat
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
	pain au lait produit laitier frais	baguette fromage tranquette ananas au sirop	baguette beurre et miel fruit frais	céréales lait nature

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

<b>Légendes :</b>	VBF = 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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 janvier 2024 : vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	sauté de bœuf VBF sauce pain d'épices	carottes râpées	pizza au fromage (emmental)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	batonnière aux haricots plats	<b>omelette BIO</b> et emmental râpé	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti poulet (froid ou chaud)</i>	<b>riz BIO</b>
	petit fromage frais arôme	pomme de terre rissolées et ketchup	petits pois et carottes CEE2	saint nectaire AOP/AOC individuel
	madelons aux pépites de chocolat	compote de pommes HVE	<b>fruit frais BIO</b>	éclair parfum vanille
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	marbré lait nature	pain de mie confiture fromage blanc sucré

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*

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