

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>émincés de poulet LR sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p>semoule BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au lait barre chocolat noir x2	baguette fromage tranchette spécialité bi fruits	céréales lait nature	baguette confiture fraise petit fromage frais sucré

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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		œuf dur mayonnaise		<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF sauce barbecue	émincés de poulet LR sauce façon cari au lait de coco	<i>moules sauce façon marinière</i>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<i>frites</i>
fromage ovale	suisse aux fruits BIO	yaourt arôme	coulommiers	<i>gouda</i>
	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	<i>tarte au sucre</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	marbré lait nature	pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait 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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i> riz yaourt sucré biscuit moelleux coco local circuit court	taboulé (à la semoule BIO) hoki pané MSC purée haricots verts et pdt fruit frais de saison	nuggets de poulet (plein filet) chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles fromage ovale fruit frais de saison	melon BIO # sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone batonnière de légumes et blé doré crème dessert BIO locale circuit court	concombres vinaigrette omelette sauce tomate coquillettes BIO et ratatouille petit fromage frais arôme
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette fruit frais	croissant lait nature	gaufrette parfum chocolat yaourt sucré	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture gélifié caramel

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine</p> <p>semoule BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>flageolets</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles</i></p> <p>accras de morue</p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p>ananas frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales lait nature	baguette beurre et miel fruit frais	marbré fromage frais sucré	baguette gelée groseille liégeois parfum vanille

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 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	palets fromagers emmental	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
haricots verts BIO	tajine végé (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	pommes campagnardes	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
chaource AOP #		emmental	lentilles CEE2	
fruit frais de saison	fruit frais BIO #	spécialité pomme cassis	petit suisse aux fruits BIO	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat petit fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner compote pomme	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	céréales lait nature

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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i></p> <p>riz BIO et haricots rouges à la tomate</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>tomate farcie au coulis de tomate</p> <p>blé doré</p> <p>saint paulin</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)</p> <p>crêpes emmental</p> <p>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux</p> <p>semoule</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barres chocolat noir x2</p> <p>jus de fruits exotiques</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>madeleine</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>marbré</p> <p>lait nature</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 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p>émincés de poulet BIO sauce panais</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i></p> <p>trio carottes jaune, orange et navets persillés</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière</p> <p>fusilli BIO et cubes de butternut</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit moelleux amandes lait nature

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 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)			carottes râpées BIO	
sauté de porc* LR sauce charcutière	colin d'Alaska MSC pané et citron		émincés de poulet LR sauce façon vallée d'auge	goulash de bœuf VBF
<i>sauté de dinde sauce charcutière</i>		ravioli aux légumes		
haricots beurre	chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO		petit pois CEE2	frites
yaourt parfum vanille BIO	petit fromage frais sucré	gouda		fromage frais arôme
	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	mousse chocolat	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
marbré fromage blanc nature confiture fraise	baguette fromage tranchette fruit frais	croissant yaourt sucré	pain de mie beurre et miel fruit frais	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE

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 28 au 31 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de poulet LR sauce indienne</p> <p>fusilli BIO</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>tarte flan</p>	<p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas Halloween</i> carottes râpées BIO et olives noires</p> <p>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</p> <p>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</p> <p>crème dessert "couleur bave de crapaud"</p>	<p>FERIE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette barre chocolat au lait fruit frais</p>	<p>céréales lait nature</p>	<p>baguette fromage à tartiner jus de fruit</p>	<p>biscuit fourré pomme</p> <p>fruit frais</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