

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (la semoule BIO)</p> <p>paupiette veau sauce normande</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <small>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</small></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>madeleine au miel (local cicruit court)</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>manchons de poulet (et ketchup)</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>omelette sauce piperade</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	marbré fruit frais	pain de mie confiture fraise crème dessert

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 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p>quiche lorraine*</p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p>laitue iceberg</p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p>	<p>riz végé (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>baguette fromage à tartiner jus de fruit</p>	<p>madeleine fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner compote</p>	<p>céréales 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts				carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	
	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake pépites chocolat compote pommes HVE	baguette barre chocolat au lait fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 lait nature	baguette pâte 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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p><i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	pain au lait compote pommes HVE	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	céréales 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 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p>fusilli BIO</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pilons de poulet rôti</p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p><i>Repas Raclette</i></p> <p>rôti de porc* LR froid (et cornichon)</p> <p>rôti de poulet (et cornichon)</p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p><i>spécialité pomme myrtilles</i></p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>brocolis BIO au gratin</p> <p>yaourt BIO saveur vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat 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 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes		rillettes de thon	concombres sauce fromage blanc à l'aneth	
émincés de poulet LR sauce façon vallée d'Auge		croque monsieur* <i>pizza emmental</i>	boulettes de bœuf sauce yassa	colin d'Alaska MSC pané et citron
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic	salade verte	purée de pommes de terre BIO	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
fromage blanc arôme	petit fromage frais sucré	poire au sirop	tarte citron	gouda
	fruit frais de saison			fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	marbré compote pomme HVE	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	céréales lait nature	baguette gelée groseille bliflé parfum vanille nappé caram

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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>crème dessert BIO local circuit court</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>gaufrette fourrées parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing</p>	<p>pain de mie coque fromagère clémentines</p>	<p>pain au lait</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 décembre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>bouchées de blé panées</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p>edam BIO #</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : madeleine jus de fruit</p>		<p>FERIE</p>	<p>sauté de dinde sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>cantal AOP #</p> <p>compote pomme BIO</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>haché au cabillaud MSC</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>gouters : croissant 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 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce aux marrons</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>FERIE</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce aurore</p> <p>riz BIO et ratatouille</p> <p>gélifié parfum chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>pizza fromage (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt BIO local circuit court</p>
gouters :			gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>compote pomme HVE</p>			<p>brioche tranches x2</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</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