

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne		chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <small>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse vanille)</small>		beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	<u>haché de cabillaud</u> <u>sauce piperade</u>
poêlée de légumes	pdt et chou choucroute		riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	gouda BIO		fromage à tartiner	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	fruit frais BIO #

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	velouté aux légumes BIO		macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives			colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule		riz végétal (riz, tomates, olives, mimolette)	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés		fromage frais sucré	edam
	fruit frais de saison		fruit frais BIO #	crème dessert 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	salade verte et vinaigrette à l'estragon		œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de volaille sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup		garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	<i>rôti de poulet et ketchup</i>		mezze penne	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt BIO saveur vanille	gouda BIO		fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais de saison	cocktail de fruits au sirop		fruit frais BIO #	gélifié 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 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>fruit frais de saison</p>	<p>médailon de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>yaourt arôme</p> <p><i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i></p>	<p>chou rouge rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre <small>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</small></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</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