

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade quimpéroise (pdt , thon, mayonnaise)</p> <p>émincés de volaille sauce façon dijonnaise</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>tajine végété (pdt, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>médaille de surimi et sauce cocktail</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles CEE2</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème estragon</p> <p>carré de l'est</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>rôti de porc* sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i></p> <p>riz et haricots rouges à la tomate</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</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>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)</p> <p>crêpes emmental</p> <p>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves BIO</p> <p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux</p> <p>semoule</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</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 volaille sauce panais <i>boulettes de soja sauce panais</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte BIO sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)</p> <p><i>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</i></p> <p>gouda</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>rillettes au thon <i>terrine de légumes</i></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 BIO #</p>	<p>velouté aux légumes anciens</p> <p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais de saison</p>

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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---