

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LA RENTREE</b> carottes râpées émincés de poulet sauce basquaise mezze penne fromage à tartiner compote de pomme HVE	salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise) paupiette au veau sauce façon marengo poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis) yaourt sucré fruit frais de saison		concombres vinaigrette garniture provençale végété (pois chiches, ratatouille, courgettes) semoule tomme mousse chocolat au lait	tomates vinaigrette échalote colin d'Alaska MSC pané et citron épinards sauce blanche et pdt saint paulin fruit frais de saison

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 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<i>betteraves vinaigrette</i>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	<b><i>moules sauce façon marinière</i></b>
bûche au lait de mélange	petit fromage frais sucré		coulommiers	<i>frites</i>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		compote pomme HVE	<i>gouda</i>
				<b><i>tarte au sucre</i></b>

*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 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)</p> <p>rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i></p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>biscuit moelleux coco local circuit court</p>	<p>taboulé</p> <p><b>hoki pané MSC</b></p> <p>purée haricots verts et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>melon</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce bourguignone</p> <p>chou-fleur et pdt persillés</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert parfum vanille</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>petit fromage frais sucré</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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<b>Repas des Iles</b> accras de morue
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	manchons de poulet rôtis		mezze penne, ratatouille, emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
semoule	flageolets		velouté aux fruits mixés	<b>fromage à tartiner nature</b>
edam	petit fromage frais sucré		fruit frais de saison	<b>ananas frais</b>
cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison			

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

<b>Légendes :</b>				
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