

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne		chou rouge rémoulade	betteraves vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti poulet et saucisse volaille)</i>		beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
poêlée de légumes	pdt et chou choucroute		riz	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	mimolette		fromage à tartiner	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	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 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>potage potiron</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>macédoine</p> <p>riz végété (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 et pdt persillés</p> <p>edam</p> <p>crème dessert 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

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
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 sucré	pommes de terre façon sarladaise		fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais de saison	saint paulin		fruit frais de saison	gélifié parfum vanille
	cocktail de fruits au sirop			

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
velouté légumes variés	médailon de surimi et sauce cocktail		<i>Repas Production Locale</i>	chou rouge rémoulade et mimolette
cordons bleus	sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i>		<i>carottes locales râpées</i>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	lentilles CEE2 (et carottes)		<i>gratin de pâtes locales façon napolitaine</i>	semoule et ratatouille
petit fromage frais sucré	coulommiers		<i>yaourt arôme</i>	fromage à tartiner
fruit frais de saison	fruit frais de saison		<i>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</i>	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