

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de volaille sauce façon dijonnaise	palets fromagers emmental	tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes rapées vinaigrette
haricots verts CEE2	tajine végété (pdt, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
gouda		pommes campagnardes	lentilles CEE2	
fruit frais de saison	fruit frais de saison	emmental	petit fromage frais arôme	liégeois parfum chocolat
		spécialité pomme cassis		

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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<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 de saison</p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>salade de maïs (et poivron)</p> <p>tomate farcie au coulis de tomate</p> <p>blé doré</p> <p>saint paulin</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)</p> <p>crêpes emmental</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux</p> <p>semoule</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
salade du boucher* (pdt, cervelas*, vinaigrette) <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>	salade verte sauce mimosa	rillettes au thon		chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de volaille sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)	pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i>	boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis		trio carottes jaune, orange et navets persillés	pommes de terre façon dauphinoise	mezze penne et cubes de butternut
petit fromage frais sucré		fromage à tartiner ail et fines herbes	fromage frais arôme	
	flan parfum vanille nappé caramel	fruit frais de saison	tourteau fromager	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