

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromagers emmental		médailon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i>	tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO			lentilles CEE2	
chaource AOP #			petit suisse aux fruits BIO	
fruit frais de saison	fruit frais BIO #			liégeois parfum chocolat

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
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i>	paupiette au veau sauce romarin <i>omelette et emmental râpé</i>		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)	betteraves vinaigrette
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
cantal AOP #	crème anglaise		trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
fruit frais BIO #	gâteau chocolat		fruit frais de saison	fruit frais de saison

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	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 poulet BIO sauce panais <i>boulettes de soja sauce panais</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt) <i>parmentier végété de l'automne (lentilles et topinambour)</i></p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>		<p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière</p> <p>fusilli BIO et cubes de butternut</p> <p>fruit frais BIO #</p>

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

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