

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>émincés de poulet LR sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p>semoule BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>pain au lait barre chocolat noir x2 jus de pommes</p>		<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>baguette confiture fraise petit fromage frais sucré</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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	<b><u>colin d'Alaska MSC</u></b> <b><u>pané</u></b>
haricots verts CEE2	<b>suisse aux fruits BIO</b>		coulommiers	<b>frites</b>
saint nectaire AOP #	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<b>gouda</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	marbré lait nature spécialité pomme coing		biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait fruit frais

*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>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 (à la semoule BIO)</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>purée haricots verts et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>melon BIO #</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone</p> <p>chou-fleur et pdt persillés</p> <p>crème dessert BIO locale circuit court</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>croissant</p> <p>lait nature</p> <p>ananas au sirop</p>		<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>confiture</p> <p>gélifié caramel</p>

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

<b>Légendes :</b>	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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p><u>cordon bleu</u></p> <p>flageolets</p> <p>petit fromage frais sucré</p>		<p><b>fusilli BIO</b>, ratatouille et emmental râpé (plat complet)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles</i></p> <p><b>accras de morue</b></p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette barre chocolat lait fruit frais</p>	<p>céréales lait nature compote pommes HVE</p>		<p>marbré fromage frais sucré jus de fruits</p>	<p>baguette gelée groseille liégeois 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