

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	<b>tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)</b>		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
<b>haricots verts BIO</b>			lentilles CEE2	
chaource AOP			<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>			liégeois parfum chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop		pain de mie confiture fraise produit laitier frais	céréales lait nature 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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i></p> <p><b>riz BIO et haricots rouges à la tomate</b></p> <p>cantal AOP</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p><b>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>		<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)</p> <p>crêpes emmental</p> <p><b>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></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>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette fromage tranchette fruit frais		baguette confiture mousse chocolat	marbré lait nature spécialité pomme pêche

*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
<p>salade du boucher* <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette)</p> <p><i>salade du boucher* (pdt, cervelas*, vinaigrette)</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce panais</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)</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><b>fusilli BIO</b> et cubes de butternut</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature abricots au sirop	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais		baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit moelleux amandes lait nature sirop de fraise

*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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable