

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade quimpéroise aux pdt BIO (pdt BIO, thon, mayonnaise)</p> <p>émincés de volaille sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>chaource AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>pain chocolat petit fromage frais sucré</p>	<p>palets fromagers emmental</p> <p>tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop</p>	<p>gouters :</p>	<p>médailillon de surimi et sauce cocktail</p> <p>saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie confiture fraise</p>	<p>carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>tortelloni au saumon sauce crème estragon</p> <p><i>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>céréales lait nature</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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i>	paupiette au veau sauce romarin <i>omelette et emmental râpé</i>		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux <i>couscous végété</i>
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO		trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise		fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat		fruit frais de saison	fruit frais de saison
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette fromage tranchette fruit frais		baguette confiture mousse chocolat	marbré lait nature

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* 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>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt) <i>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</i></p> <p>gouda BIO #</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>		<p>velouté aux légumes anciens</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 <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p>fusilli BIO et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais BIO #</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais		baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit moelleux amandes lait nature

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