

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></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 <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p>semoule BIO</p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé panées</i></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au lait jus de pommes		céréales lait nature	baguette confiture fraise petit fromage frais sucré

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	salade de maïs (et tomates)		céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de chou kale BIO	rôti de poulet au jus <i>crêpes au fromage</i>		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco <i>tortilla (1/2 enfants)</i>	<i>betteraves BIO vinaigrette</i>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	 moules sauce façon marinière <i>falafels</i>
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO		coulommiers	frites
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	gouda BIO
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette beurre et miel fruit frais	marbré lait nature		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
achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)	taboulé (à la semoule BIO)		melon BIO #	concombres vinaigrette
rougail aux saucisses fumées* <i>garniture rougail végé aux haricots blancs</i>	hoki pané MSC <i>palets fromagers emmental</i>		sauté de bœuf VBF sauce bourguignone <i>tarte tomate chèvre</i>	omelette BIO sauce tomate
riz	purée haricots verts et pdt		chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
yaourt sucré	fromage frais sucré		camembert	petit fromage frais arôme
biscuit moelleux coco local circuit court	fromage frais sucré		crème dessert BIO locale circuit court	fruit frais BIO #
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette fruit frais	croissant lait nature		baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées au citron</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine <i>couscous végété</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>ailes de poulet LR <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>flageolets</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>salade de lentilles (échalote, ciboulette)</p> <p>fusilli BIO, 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> accras de morue <i>laitue iceberg vinaigrette aux épices</i></p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p><i>parmentier végété aux lentilles</i></p> <p>ananas frais BIO #</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales lait nature		marbré fromage frais sucré	baguette gelée groseille liégeois parfum vanille

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