

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 04 au 08 novembre 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|---|----------|--|--|
| taboulé (la semoule BIO)                                   | salade verte vinaigrette<br>moutarde à l'ancienne   |          | chou rouge rémoulade                             | betteraves BIO<br>vinaigrette                      |
| paupiette veau sauce<br>normande                           | garniture choucroute (rôti de<br>porc* et saucisses*)<br><small>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse<br/>vanille)</small> |          | beaufilet de colin d'Alaska<br>MSC sauce colombo | <u>haché de cabillaud</u><br><u>sauce piperade</u> |
| trio de légumes BIO<br>(carottes, brocolis,<br>chou-fleur) | pdt et chou choucroute  |          | riz BIO  | pommes de terre<br>rissolées                       |
| fromage frais sucré  | saint nectaire AOP #  |          | fromage à tartiner BIO<br>#                      | carré de l'est                                     |
| fruit frais de saison                                      | madeleine au miel (local cicruit<br>court)  |          | compote pomme HVE                                | fruit frais de saison                              |

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 11 au 15 novembre 2024

| LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------|--|----------|--|--|
| FERIE | <p>velouté aux légumes<br/>BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce<br/>aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> |          | <p>macédoine</p> <p>riz végété (riz, tomates,<br/>olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>duo céleri et carottes râpés<br/>vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC<br/>et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt<br/>BIO persillés</p> <p>pont l'évêque AOP</p> <p>crème dessert BIO<br/>locale cicruit court</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 18 au 22 novembre 2024

| LUNDI                                     | MARDI                                    | MERCREDI | JEUDI                              | VENDREDI                             |
|---|--|----------|------------------------------------|--------------------------------------|
| velouté légumes verts                     | salade verte et vinaigrette à l'estragon |          | œufs dur et mayonnaise             | <b>carottes râpées BIO</b>           |
| émincés de volaille sauce façon béarnaise | jambon* CEE2 et ketchup                  |          | garniture de lentilles à la tomate | tarte saumon ciboulette              |
| trio carottes, navets et pdt persillées   | <i>rôti de poulet et ketchup</i>         |          | <b>coquillettes BIO</b>            | épinards sauce blanche et pépinettes |
| yaourt sucré                              | pommes de terre façon sarladaise         |          | fromage frais sucré                | bûche au lait de mélange             |
| <b>fruit frais BIO #</b>                  | cantal AOP #                             |          | <b>fruit frais BIO #</b>           | gélifié parfum vanille               |
|   | cocktail de fruits au sirop              |          |                                    |                                      |

*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 25 au 29 novembre 2024

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|----------|--|---|
| <p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>médailon de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p> |          | <p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales façon napolitaine</b></p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><i>madeleine aux pépites</i><br/><i>chocolat local circuit court</i></p> | <p><b>chou rouge BIO</b><br/>rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>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