

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</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>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</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</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 | salade de maïs (et tomates) | | céleri rémoulade | <i>Braderie de Lille</i> |
| boulettes de chou kale BIO | rôti de poulet au jus | | émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco | betteraves BIO vinaigrette |
| haricots verts CEE2 | lentilles et carottes CEE2 | | riz et haricots rouges à la tomate | <u>colin d'Alaska MSC</u> pané |
| saint nectaire AOP # | suisse aux fruits BIO | | coulommiers | frites |
| biscuit palets bretons x2 | fruit frais de saison | | compote de pommes BIO | gouda BIO |
| | | | | tarte au sucre |

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>rougail saucisses volaille</i> | hoki pané MSC | | sauté de bœuf VBF sauce bourguignone | <u>haché au cabillaud</u> |
| 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 | <u>fruit frais BIO #</u> | | crème dessert BIO locale circuit court | <u>fruit frais BIO #</u> |

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 |
|--|--|----------|---|--|
| carottes râpées au citron | pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> | | salade de lentilles (échalote, ciboulette) | <i>Repas des Iles</i> accras de morue |
| boulettes de bœuf VBF sauce marocaine | ailes de poulet LR | | fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet) | <i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i> |
| semoule BIO | flageolets | | velouté aux fruits mixés | fromage à tartiner nature |
| pont l'évêque AOP # | petit fromage frais sucré | | fruit frais BIO # | fruit frais |
| cocktail de fruits au sirop | fruit frais BIO # | | | |

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