

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></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><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>cantal AOP #</b></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>
<b>boulettes de chou kale BIO</b>	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	<b><u>colin d'Alaska MSC</u> pané</b>
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>		coulommiers	<b>frites</b>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<b>gouda BIO</b>
				<b>tarte au sucre</b>

*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> <b>accras de morue</b>
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	<b>ailes de poulet LR</b>		<b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)</b>	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
<b>semoule BIO</b>	flageolets		velouté aux fruits mixés	<b>fromage à tartiner nature</b>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré		<b>fruit frais BIO #</b>	<b>fruit frais</b>
cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO #</b>			

*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