

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)		velouté légumes variés		betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>ganiture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i>	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	<u>omelette BIO</u> sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	<u>fruit frais BIO</u>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature pâte de fruit	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	marbré lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise crème dessert

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 BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><i>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> <i>(pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p><i>quiche lorraine*</i></p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p>	<p>macédoine</p> <p><u>riz BIO végétarien (riz BIO, tomate, olives et fromage BIO)</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</p>
	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>madeleine</p> <p>lait nature + poudre chocolat</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts			œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	<u>garniture de lentilles</u> BIO à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
<u>yaourt sucré BIO</u>	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	
	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake pépites chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette barre chocolat au lait fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	<u>brioche ultra locale</u> gelée groseille lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p><u>nuggets de poulet BIO</u></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</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>fruit frais BIO #</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>Repas Production Locale</p> <p>carottes locales râpées</p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat</p>	<p>pain au lait barre chocolat noir x2 jus de fruits exotiques</p>	<p>baguette beurre et miel fruit frais</p>	<p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</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