

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (la semoule BIO)</p> <p>paupiette veau sauce normande</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p>gouters :</p> <p>croissant lait nature pâte de fruit</p>	<p>salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne tomates vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>madeleine au miel (local circuit court) madeleine caramel beurre salé (local circuit court)</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais petit fromage frais</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>manchons de poulet (et ketchup)</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>yaourt sucré</p> <p>ananas frais</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette jus d'orange produit laitier frais</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>spécialité pommes fraises</p> <p>gouters :</p> <p>marbré lait nature fruit frais</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette sauce piperade</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est camembert</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> <p>gouters :</p> <p>pain de mie confiture fraise crème dessert</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 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	chou blanc vinaigrette	<i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i> salade de pdt ciboulette	terrines de légumes macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF RAV sauce aux olives	<i>quiche lorraine*</i> tarte emmental	riz végétal (riz, tomates, olives, mimolette)	radis et beurre colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule	laitue iceberg	fromage frais sucré fromage frais arôme	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	fromage ovale	fruit frais de saison au choix	edam BIO #
	fruit frais de saison au choix	<i>spécialité pommes mirabelles</i>	fruit frais de saison au choix	crème dessert BIO locale circuit court
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner jus de fruit lait nature	madeleine lait nature + poudre chocolat fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop produit laitier frais	céréales lait nature 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de haricots verts vinaigrette	salade de maïs et tomates	betteraves vinaigrette framboise	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>	demi pamplemousse et sucre	garniture de lentilles 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
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
yaourt arôme		petit fromage frais sucré	fromage frais arôme	pointe de brie
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille
	pêche au sirop	biscuit carré pomme		gélifié parfum caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
cake pépites chocolat petit fromage frais jus de fruit	baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature

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
salade blé niçois	médailon de surimi et sauce cocktail sardine et beurre	laitue iceberg radis et beurre	<i>Repas Production Locale</i>	chou rouge BIO rémoulade et mimolette
cordons bleus	sauté de porc* LR sauce dijonnaise <i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i>	rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise	<i>carottes locales râpées</i>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	poêlée de légumes	purée de pommes de terre	gratin de pâtes locales façon napolitaine	semoule BIO et ratatouille
petit fromage frais sucré petit fromage frais arôme	coulommiers emmental	camembert	yaourt sucré BIO local circuit court	fromage à tartiner au choix
fruit frais de saison au choix	fruit frais BIO #	compote pomme HVE spécialité pomme ananas	<i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i>	liégeois parfum chocolat liégeois parfum vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat jus de fruits	pain au lait barre chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier frais	céréales lait nature 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 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (la semoule BIO)</p> <p>paupiette veau sauce normande</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>madeleine au miel (local cicruit court)</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>manchons de poulet (et ketchup)</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>omelette sauce piperade</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature pâte de fruit	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais petit fromage frais	baguette fromage tranchette jus d'orange produit laitier frais	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	chou blanc vinaigrette	<i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i> salade de pdt ciboulette	terrines de légumes	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF RAV sauce aux olives	<i>quiche lorraine*</i> tarte emmental	riz végétal (riz, tomates, olives, mimolette)	colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule	laitue iceberg	fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	fromage ovale	fruit frais de saison	edam BIO #
fruit frais de saison	fruit frais de saison	<i>spécialité pommes mirabelles</i>	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale circuit court

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

	baguette fromage à tartiner jus de fruit lait nature	madeleine lait nature + poudre chocolat fruit frais	baguette pâte à tartiner ananas au sirop produit laitier frais	céréales lait nature 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de haricots verts vinaigrette	salade de maïs et tomates	betteraves vinaigrette framboise	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 RAV sauce tomate	garniture de lentilles 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
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	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 jus de fruit	baguette barre chocolat au lait fruit frais produit laitier frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature

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
salade blé niçois	médaille de surimi et sauce cocktail	laitue iceberg	<i>Repas Production Locale</i>	chou rouge BIO rémoulade et mimolette
cordons bleus	sauté de porc* LR sauce dijonnaise	rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise	<i>carottes locales râpées</i>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	<i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i>	purée de pommes de terre	gratin de pâtes locales façon napolitaine	semoule BIO et ratatouille
petit fromage frais sucré	poêlée de légumes	camembert	yaourt sucré BIO local circuit court	fromage à tartiner
fruit frais de saison	fruit frais BIO #	compote pomme HVE	madeleine aux pépites chocolat local circuit court	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat jus de fruits	pain au lait barre chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier frais	céréales lait nature 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