

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromagers emmental		médailon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet BIO sauc façon dijonnaise	tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO			lentilles CEE2	
chaource AOP #			petit suisse aux fruits BIO	
fruit frais BIO #	fruit frais BIO #			crème dessert 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)	betteraves BIO
rôti de porc* LR sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
<i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>				
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO		trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule BIO
cantal AOP #	crème anglaise			
fruit frais BIO #	gâteau chocolat		fruit frais BIO #	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i>	salade verte BIO sauce mimosa			chou rouge BIO rémoulade et cubes de mimolette
émincés de poulet BIO sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)		boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis			pommes de terre façon dauphinoise	penne BIO et cubes de butternut
suisse sucré BIO			yaourt arôme vanille BIO	
	flan parfum vanille nappé caramel		tourteau fromager	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