

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne		chou rouge rémoulade	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i>		beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	<u>omelette BIO sauce piperade</u>
<b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	pdt et chou choucroute		<b>riz BIO</b>	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	<b>saint nectaire AOP #</b>		<b>fromage à tartiner BIO #</b>	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	<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 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	velouté aux légumes BIO		macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives		<u>riz BIO végétarien (riz BIO, tomate, olives et fromage BIO</u>	colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule		fromage frais sucré	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés		fruit frais de saison	edam BIO #
	fruit frais de saison			crème dessert BIO locale cicruit court

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

<b>Légendes :</b>	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	salade verte et vinaigrette à l'estragon		œufs dur et mayonnaise	<b>carottes râpées BIO</b>
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>		<b><u>garniture de lentilles BIO à la tomate</u></b>	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise		<b>coquillettes BIO</b>	épinards sauce blanche et pépinettes
<b><u>yaourt sucré BIO</u></b>	cantal AOP #		fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
<b>fruit frais BIO #</b>	cocktail de fruits au sirop		<b>fruit frais BIO #</b>	gélifié parfum vanille

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	médailon de surimi et sauce cocktail		Repas Production Locale	chou rouge BIO
nuggets de poulet BIO	sauté de porc* LR sauce dijonnaise		carottes locales râpées	rémoulade et mimolette
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	<i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i>		gratin de pâtes locales façon napolitaine	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
petit fromage frais sucré	lentilles CEE2 (et carottes)		yaourt sucré BIO local circuit court	semoule BIO et ratatouille
fruit frais de saison	coulommiers		madeleine aux pépites chocolat local circuit court	fromage à tartiner
	fruit frais BIO #			liégeois parfum vanille

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