

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 <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fromage frais arôme</p> | <p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>madeleine caramel beurre salé (local circuit court)</p> | <p>chou rouge rémoulade</p> <p>manchons de poulet (et ketchup) <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> | <p>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p> <p>spécialité pommes fraises</p> | <p>haché de cabillaud sauce piperade <i>omelette BIO sauce piperade</i></p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est camembert</p> <p>fruit frais de saison au choix</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>briochette fraîche</p> <p>lait nature</p> <p>pâte de fruit</p> | <p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus d'orange</p> | <p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p> | <p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>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*) salade de pdt ciboulette</i> | riz végété (riz, tomates, olives, mimolette) | duo céleri et carottes râpés vinaigrette |
| | sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i> | <i>quiche lorraine* tarte emmental</i> | | colin d'Alaska pané MSC et citron <i>bouchées de blé panées</i> |
| | semoule | <i>laitue iceberg</i> | fromage frais sucré | brocolis BIO et pdt BIO persillés |
| | velouté aux fruits mixés | <i>spécialité pommes mirabelles</i> | fromage frais arôme | crème dessert BIO locale cicruit court |
| | | | fruit frais de saison | |
| | | | au choix | |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| | baguette fromage à tartiner jus de fruit | madeleine lait nature + poudre chocolat fruit frais | baguette pâte à tartiner ananas au sirop | 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 | | | | carottes râpées BIO |
| émincés de poulet LR sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i> | jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i> | steak haché de bœuf VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i> | garniture de lentilles à la tomate | tarte saumon ciboulette <i>crêpe emmental</i> |
| trio carottes, navets et pdt persillées | pommes de terre façon sarladaise | beignets de chou-fleur | coquillettes BIO | épinards sauce blanche et pépinettes |
| yaourt sucré yaourt arôme | cantal AOP # | petit fromage frais arôme | fromage frais sucré fromage frais arôme | |
| | cocktail de fruits au sirop pêche 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 | brioche tranches x2 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 :

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 |
|---|--|---|--|--|
| <p>salade blé niçois</p> <p>cordon bleu</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>petit fromage frais arôme</p> | <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p><i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>spécialité pomme ananas</p> | <p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p><i>madeleine aux pépites</i></p> <p><i>chocolat local circuit court</i></p> | <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>au choix</p> <p>liégeois parfum vanille</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> | <p>pain au lait</p> <p>barre chocolat noir x2</p> <p>jus de fruits exotiques</p> | <p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</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 :

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 <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p> | <p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>saint nectaire AOP #</p> <p>madeleine caramel beurre salé (local circuit court)</p> | <p>chou rouge rémoulade</p> <p>manchons de poulet (et ketchup) <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p> | <p>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p> | <p>haché de cabillaud sauce piperade <i>omelette BIO sauce piperade</i></p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>briochette fraîche</p> <p>lait nature</p> <p>pâte de fruit</p> | <p>baguette</p> <p>beurre et barre chocolat noir</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus d'orange</p> | <p>marbré</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p> | <p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>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*) salade de pdt ciboulette</i> | riz végété (riz, tomates, olives, mimolette) fromage frais sucré | duo céleri et carottes râpés vinaigrette |
| | sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i> | <i>quiche lorraine* tarte emmental</i> | | colin d'Alaska pané MSC et citron <i>bouchées de blé panées</i> |
| | semoule | <i>laitue iceberg</i> | | brocolis BIO et pdt BIO persillés |
| | velouté aux fruits mixés | <i>spécialité pommes mirabelles</i> | fruit frais de saison | crème dessert BIO locale cicruit court |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| | baguette fromage à tartiner jus de fruit | madeleine lait nature + poudre chocolat fruit frais | baguette pâte à tartiner ananas au sirop | céréales lait nature 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 18 au 22 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| salade de haricots verts vinaigrette | | | | carottes râpées BIO |
| émincés de poulet LR sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i> | jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i> | steak haché de bœuf VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i> | garniture de lentilles à la tomate | tarte saumon ciboulette <i>crêpe emmental</i> |
| 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 | |
| | 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 | brioche tranches x2 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 | <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> | 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>salade blé niçois</p> <p>cordon bleu</p> <p><i>pizza fromage</i></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>tortilla (1/2 enfant)</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><i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>spécialité pomme ananas</p> | <p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p><i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i></p> | <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</i></p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| <p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> | <p>pain au lait</p> <p>barre chocolat noir x2</p> <p>jus de fruits exotiques</p> | <p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</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 :

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