

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p><u>carottes râpées BIO</u></p> <p><u>émincés de poulet BIO</u></p> <p><u>sauce basquaise</u></p> <p>mezze penne</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>fruit frais BIO #</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p>semoule BIO</p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)		céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		<u>émincés de poulet LR sauce façon cari au lait de coco</u>	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		<b><u>riz BIO (et haricots rouges à la tomate)</u></b>	<i> moules sauce façon marinière</i>
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>		coulommiers	<i>frites</i>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<b><u>gouda BIO</u></b>
				<i>tarte au sucre</i>

*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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)	taboulé (à la <b>semoule BIO</b> )		<b>melon BIO #</b>	concombres vinaigrette
rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i>	<b>hoki pané MSC</b>		<b>sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone</b>	omelette sauce tomate
riz	purée haricots verts et pdt		chou-fleur et pdt persillés	<b>coquillettes BIO et ratatouille</b>
<b><u>yaourt BIO saveur vanille</u></b>	fromage frais sucré		camembert	petit fromage frais arôme
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison		<b>crème dessert BIO locale circuit court</b>	<b>fruit frais BIO #</b>

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>carottes râpées BIO au citron</u>	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> <b>accras de morue</b>
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	ailes de poulet LR		<u>tortelloni tomate mozzarella BIO jus à l'estragon</u>	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
<b>semoule BIO</b>	flageolets		velouté aux fruits mixés	<b>fromage à tartiner nature</b>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré		fruit frais de saison	<b>ananas frais BIO #</b>
cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO #</b>			

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