

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise aux pdt BIO (pdt BIO, thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
émincés de poulet LR sauce 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
<b>haricots verts BIO</b>			lentilles CEE2	
chaource AOP #	yaourt sucré		<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	carré de l'est
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>		fruit frais de saison	<b><u>dessert lacté BIO</u></b>

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
velouté légumes variés	salade des champs (carottes et chou-fleur)		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	<b><u>betteraves BIO</u></b> <b><u>vinaigrette</u></b>
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>	paupiette au veau sauce romarin		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
riz BIO et haricots rouges à la tomate	<b>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</b>		<b>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	semoule
cantal AOP #	crème anglaise		fromage frais sucré	<b>yaourt arôme BIO local circuit court</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	gâteau chocolat		fruit frais de saison	fruit frais de saison

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* aux pdt <b>BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i>	salade verte sauce mimosa		velouté aux légumes anciens	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
<b>émincés de poulet BIO</b> 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	<b>fusilli BIO</b> et cubes de butternut
<b>suisse sucré BIO</b>	<b>gouda BIO #</b>		fromage frais arôme	yaourt nature + sucre
fruit frais de saison	flan parfum vanille nappé caramel		tourteau fromager	<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