

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI  |
|---|---|----------|--|---|
| <p><i>LA RENTREE</i></p> <p><i>émincés de volaille<br/>sauce milanaise</i></p> <p><i>pommes de terre<br/>rissolées</i></p> <p><i>gouda BIO</i></p> <p>compote de pommes HVE</p> | <p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture provençale<br/>végétarienne</p> <p>semoule</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> |          | <p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p><u>riz seul</u></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> | <p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p><b>carottes BIO et pdt<br/>BIO</b></p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais de saison</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 septembre 2023

| LUNDI                                      | MARDI                               | MERCREDI | JEUDI                      | VENDREDI                                 |
|--|-------------------------------------|----------|----------------------------|--|
| melon                                      | carottes râpées                     |          | taboulé (à la semoule BIO) | salade verte BIO                         |
| boulettes de bœuf VBF<br>sauce poivre vert | tarte au fromage<br>(emmental)      |          | nuggets de poulet          | hoki MSC (plein filet) doré<br>au beurre |
| beignets de chou-fleur                     | poêlée de légumes BIO<br>et pdt BIO |          | épinards au gratin (pdt)   | purée de pommes de<br>terre              |
| fromage à tartiner BIO                     |                                     |          | fromage frais arôme        |  |
|  | fruit frais de saison               |          |                            | crème dessert saveur 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 septembre 2023

| LUNDI                     | MARDI                           | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI                         |
|---------------------------|---------------------------------|----------|---|----------------------------------|
| calamars à la romaine     | melon <b>BIO</b>                |          | <i>Repas Portugais</i>                                    |                                  |
| haricots verts CEE2       | steak haché VBF sauce tomate    |          | accras de morue   | omelette                         |
| petit fromage frais arôme | pomme de terre façon sarladaise |          | <b>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</b> | tortis <b>BIO</b> et ratatouille |
| <b>fruit frais BIO</b>    | gélifié saveur vanille          |          | <i>feijoada à la volaille</i>                             | camembert                        |
|                           |                                 |          | <b>orange BIO</b>   | fruit frais de saison            |
|                           |                                 |          | <b>sirop de grenadine</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 25 au 29 septembre 2023

## LUNDI

sauté de bœuf VBF  
sauce provençale

**semoule BIO**

mimolette

fruit frais de saison

## MARDI

pâté de campagne\* et  
cornichon

*pâté de volaille et cornichon*

manchons de poulet rôti

petits pois CEE2 et  
carottes

fromage frais sucré

## MERCREDI

## JEUDI

concombres cubes sauce aneth

tarte méditerranéenne

**haricots verts BIO**

**suisse aux fruits BIO**

## VENDREDI

cubes de colin d'Alaska  
MSC sauce créole

riz

saint paulin

**compote de pomme 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