

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates)</p> <p>tarte flan saumon ciboulette</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>petit fromage frais sucré</p>		<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>purée de potiron et pdt</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p>	<p>chili con carne au bœuf VBF</p> <p>riz BIO</p> <p>chaource AOP/AOC</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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i> carottes CEE2 (et lentilles) fromage à tartiner compote de pomme BIO	betteraves vinaigrette émincés de poulet BIO sauce poivre pommes de terre façon sarladaises yaourt sucré BIO		taboulé (semoule BIO) crêpe emmental haricots verts CEE2 fruit frais	colin d'alaska MSC pané épinards sauce blanche (et pdt) saint paulin individuel mousse au chocolat

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 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet BIO sauce pain d'épices</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc</p> <p>carbonade flamande de bœuf VBF</p> <p>frites</p> <p>spécialité pomme biscuit</p>		<p>tarte aux poireaux</p> <p>jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>pdt et chicons au gratin</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>waterzoi de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>tarte pommes rhubarbe</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 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce façon orloff</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>gaillardise fraise</p>	<p>accras de morue</p> <p><u>rôti de poulet froid et ketchup</u> #</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>fruit frais BIO</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p>velouté de légumes BIO</p> <p>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</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 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet BIO sauce paprika</p> <p>poêlée de légumes (pdt)</p> <p>carré de l'est</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>boulettes de bœuf VBF sauce caramel</p> <p>blé doré et légumes tajine</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais</p>		<p>velouté de légumes BIO</p> <p>riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)</p> <p>fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>calamars à la romaine</p> <p>carottes sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>flan goût vanille nappé caramel</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 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)			<u>velouté de légumes BIO</u>	
wings de poulet LR			cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	<u>raviolis au bœuf VBF</u>		petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	saint nectaire AOP / AOC		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais			gâteau fondant chocolat

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 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO) colin d'alaska MSC pané et citron haricots verts BIO suisse arôme	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i> flageolets CEE2 chaource AOP/AOC cocktail de fruits au sirop		REPAS DE NOEL clémentines BIO	tomate vinaigrette estragon <u>quenelle de brochet</u> <u>sauce façon piperade</u> <u>purée de pomme de</u> <u>terre</u> crème dessert parfum chocolat

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