

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de volaille sauce façon dijonnaise	palets fromagers emmental		médailon de surimi et sauce cocktail	carottes rapées vinaigrette
haricots verts CEE2	tajine végété (pdt, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg*	tortelloni au saumon sauce crème estragon
gouda			lentilles CEE2	
fruit frais de saison	fruit frais de saison		petit fromage frais arôme	liégeois 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)	betteraves vinaigrette
riz et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes et de pdt		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
mimolette	crème anglaise		poêlée de légumes	semoule
fruit frais de saison	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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* (pdt, cervelas*, vinaigrette)	salade verte sauce mimosa			chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de volaille 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	mezze penne et cubes de butternut
petit fromage frais sucré			fromage frais arôme	
	flan parfum vanille nappé caramel		tourteau fromager	fruit frais de saison

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