

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	velouté légumes variés	<u>carottes râpées</u>	betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande <i>palets fromagers emmental</i>	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti poulet et saucisse volaille)</i>	manchons de poulet (et ketchup) <i>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</i>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette BIO sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	mimolette	yaourt anôme	fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	fruit frais 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

TREON



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>velouté aux légumes BIO</p>	<p><i>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> (pdt, tomates, saucisses*) <i>salade de pdt ciboulette</i></p>	<p>macédoine</p> <p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p>
	<p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>quiche lorraine*</i> <i>tarte emmental</i></p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p>		<p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>edam</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de carottes</u>	salade verte et vinaigrette à l'estragon		œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de poulet BIO suace façon béarnaise <i>palets fromagers</i>	jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i>	steak haché de bœuf VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i>	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	gouda BIO	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais de saison	gélifié parfum 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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>médaille de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* sauce dijonnaise</p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p><i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</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