

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	tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes rapées vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i>	tajine végété (pdt, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>galette de soja jus aux herbes</i>	saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO		pommes campagnardes	lentilles CEE2	
gouda	yaourt sucré	emmental	petit suisse aux fruits BIO	carré de l'est
fruit frais de saison	fruit frais BIO #	spécialité pomme cassis	fruit frais de saison	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
velouté légumes variés	salade des champs (carottes et chou-fleur)	salade de maïs (et poivron)	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves BIO
rôti de porc* sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i>	omelette BIO et emmental râpé	tomate farcie au coulis de tomate <i>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille, couraettes)</i>	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
riz et haricots rouges à la tomate	<u>purée de pommes de terre</u>	blé doré	trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
mimolette	crème anglaise	saint paulin	fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat	ananas au sirop	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
<p>salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p>émincés de poulet BIO sauce panais <i>boulettes de soja sauce panais</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt) <i>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</i></p> <p>gouda BIO #</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i></p> <p>trio carottes jaune, orange et navets persillés</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>velouté aux légumes anciens</p> <p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière</p> <p>fusilli BIO et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais BIO #</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