

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise aux <b>pdt BIO</b> ( <b>pdt BIO</b> , thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental	tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes rapées vinaigrette
<b>émincés de poulet BIO</b> 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
<b>haricots verts BIO</b>		pommes campagnardes	lentilles CEE2	
gouda	yaourt sucré	emmental	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	carré de l'est
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>	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)	<b>betteraves BIO</b>
rôti de porc* sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i>	<b>omelette BIO et emmental râpé</b>	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	<b>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	semoule
mimolette	crème anglaise	saint paulin	fromage frais sucré	<b>yaourt arôme BIO local circuit court</b>
<b>fruit frais BIO #</b>	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
salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i>	salade verte sauce mimosa	rillettes au thon	velouté aux légumes anciens	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
<b>émincés de poulet BIO</b> <b>sauce panais</b> <i>boulettes de soja sauce panais</i>	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt) <i>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</i>	pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i>	boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis		trio carottes jaune, orange et navets persillés	pommes de terre façon dauphinoise	<b>fusilli BIO</b> et cubes de butternut
petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO #</b>	fromage à tartiner ail et fines herbes	fromage frais arôme	yaourt nature + sucre
fruit frais de saison	flan parfum vanille nappé caramel	fruit frais de saison	tourteau fromager	<b>fruit frais BIO #</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