

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)	pizza fromage	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette échalote
carottes râpées BIO	paupiette au veau sauce façon marengo	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)	colin d'Alaska MSC pané et citron
émincés de poulet BIO sauce basquaise	tarte fromage (emmental)	<i>quenelles nature sauce façon vallée d'auge</i>	semoule BIO	petits pois carottes
<i>boulettes de soja sauce basquaise</i>	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	purée de potiron et de pdt	tomme	saint paulin
mezze penne	yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	mousse chocolat au lait	fruit frais BIO #
fromage à tartiner	fruit frais de saison	fruit frais de saison		
compote de pomme HVE				

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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	œuf dur mayonnaise	céleri rémoulade	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus <i>crêpes au fromage</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	émincés de poulet BIO sauce façon cari au lait de coco <i>tortilla (1/2 enfants)</i>	<u>betteraves BIO vinaigrette</u>
haricots verts BIO	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<u>colin d'Alaska MSC pané</u>
bûche au lait de mélange	suisse aux fruits BIO	yaourt anôme	coulommiers	<u>pommes campagnardes</u>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison	banane	compote de pommes BIO	<i>gouda</i>
				tarte au sucre

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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)	taboulé (à la semoule BIO)	rillettes au thon	melon	concombres vinaigrette
rougail aux saucisses fumées* <i>garniture rougail végété aux haricots blancs</i>	hoki pané MSC	nuggets de poulet (plein filet) <i>bouchées de blé panées</i>	sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone <i>tarte tomate chèvre</i>	omelette sauce tomate
riz	purée haricots verts et pdt	chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles	chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
yaourt BIO saveur vanille	fromage frais sucré	fromage ovale	camembert	petit fromage frais sucré
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert parfum vanille	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées BIO au citron</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine <i>couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>edam</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p>manchons de poulet rôtis <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>flageolets</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise</p> <p>riz</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p>salade de lentilles (échalote, ciboulette)</p> <p>tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles accras de morue</i></p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p><i>fromage à tartiner nature</i></p> <p>ananas 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