

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)	<u>crêpe champignons</u>	tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végé (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO		pommes campagnardes	lentilles CEE2	
chaource AOP #	<u>yaourt arôme</u>	<u>pointe de brie</u>	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
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<u>pain chocolat boulanger</u> petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	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)	<u>radis et beurre</u>	<u>salade de riz (riz, tomate, concombre)</u>	<u>salade de maïs et cœurs de palmier</u>
rôti de porc* LR sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin	tomate farcie au coulis de tomate	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO	blé doré	trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise	saint paulin	fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat	<u>abricots au sirop</u>	fruit frais de saison	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette fromage tranchette fruit frais	madeleine petit fromage frais sucré fruit frais	baguette confiture mousse chocolat	marbré lait nature spécialité pomme pêche

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	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</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)</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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature abricots au sirop	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant boulanger lait nature sirop de fraise

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