

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	velouté légumes variés	<u>carottes râpées au citron</u>	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i>	<u>cordon bleu</u>	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
<b>trio de légumes BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	<b>riz BIO</b>	pommes de terre rissolées
<u>fromage frais arôme</u>	<b>saint nectaire AOP #</b>	<u>yaourt sucré</u>	<b>fromage à tartiner BIO</b> #	<u>camembert</u>
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)	ananas frais	compote pomme HVE	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<u>croissant boulanger</u> lait nature pâte de fruit	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	marbré lait nature fruit frais	pain de mie confiture fraise crème dessert

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> (pdt, tomates, saucisses*)</p> <p>salade de pdt ciboulette</p> <p><i>quiche lorraine*</i></p> <p>tarte emmental</p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>fromage ovale</i></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p>	<p>macédoine</p> <p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p><u>fromage frais arôme</u></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p><b>crème dessert BIO locale cicruit court</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>madeleine</p> <p>lait nature + poudre chocolat</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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
velouté légumes verts	<u>salade de maïs et tomates</u>	<u>betteraves vinaigrette</u> framboise	œufs dur et mayonnaise	<b>carottes râpées BIO</b>
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	<b>coquillettes BIO</b>	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	<b>cantal AOP #</b>	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
<b>fruit frais BIO #</b>	<u>pêche au sirop</u>	<u>biscuit carré pomme</u>	<b>fruit frais BIO #</b>	gélifié parfum vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<b>pain au chocolat boulanger</b> petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette barre chocolat au lait fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 gelée groseille lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p><u>petit fromage frais arôme</u></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>médaille de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p><u>emmental</u></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>radis et beurre</p> <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</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><i>gratin de pâtes locales façon napolitaine</i></p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><i>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</i></p>	<p><b>chou rouge BIO</b></p> <p>rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p><u>liégeois parfum chocolat</u></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p>pain au lait</p> <p>barre chocolat noir x2</p> <p>jus de fruits exotiques</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

