

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet BIO sauce milanaise</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>gouda BIO</p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gaufrettes fourrées parfum vanille</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p>carottes BIO et pdt BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette confiture fraise fromage blanc sucré</p>	<p>biscuit pompon chocolat lait nature pêche au sirop</p>		<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette barre chocolat lait jus de fruit</p>

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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées		taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)		nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes BIO et pdt BIO		épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court		fromage frais arôme	Chaource AOP
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison		fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature spécialité pomme framboise		pain de mie fromage à tartiner cocktail de fruits au sirop	baguette confiture abricot yaourt arôme

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 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon		<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate		<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	omelette BIO
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise		<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	pont l'évêque AOP/AOC		yaourt arôme vanille BIO	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille		<i>tarte au flan</i> <i>sirop de grenadine</i>	fruit frais de saison
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
biscuits fourrés fraise x2 lait nature compote pomme	baguette barre chocolat noir x2 fruit frais		baguette fromage tranchette fruit frais	pain chocolat petit fromage frais arôme jus de fruit

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 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		concombres cubes sauce aneth	carottes râpées BIO
daube de bœuf VBF sauce provençale	ailles de poulet LR		tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule BIO	petits pois CEE2 et carottes		batonnière aux haricots plats	riz BIO
mimolette	fromage frais sucré		suisse aux fruits BIO	cantal AOP/AOC
fruit frais de saison	fruit frais de saison		biscuit	spécialité pomme banane
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop		céréales au miel lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme

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