

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)		carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette
nuggets de poulet BIO	tarte flan saumon ciboulette		boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes		purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré		yaourt arôme BIO local et circuit court	chaource AOP/AOC
fruit frais	fruit frais BIO		moelleux chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture groseille lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner compote pomme	pain au lait barres chocolat noir x2 fruit frais	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	aufrettes fourrées saveur vanille fromage frais sucré 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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette		taboulé (semoule BIO)	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce poivre		crêpe emmental	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises		haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	yaourt sucré BIO		suisse aux fruits BIO	saint paulin individuel
compote de pomme BIO	fruit frais de saison		fruit frais	mousse au chocolat
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
croissant petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop		baguette barre chocolat lait compote pomme HVE	riz soufflé 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 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage poireaux pommes de terre	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc		tarte aux poireaux	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF		jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites		pdt et chicons au gratin	
mimolette	fromage ovale		petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit		fruit frais BIO	tarte pommes rhubarbe
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
tranches de brioche x2 fromage blanc arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais		pain au lait barre chocolat au lait spécialité pomme poire	baguette confiture de prune fruit frais

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 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	accras de morue		concombres vinaigrette	velouté de légumes BIO
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup		hoki MSC (plein filet) doré au beurre	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
batonnière aux haricots plats	purée de pommes de terre		semoule et ratatouille	
cantal AOP/AOC	camembert		fromage à tartiner BIO	yaourt arôme
gaillardise fraise	fruit frais BIO		crème dessert saveur chocolat	fruit frais
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
baguette barres choco noir x2 fruit frais	pain de mie confiture abricot liégeois chocolat		baguette beurre fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré 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