

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet LR sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>tomme</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomates vinaigrette échalote</p> <p><b>colin d'Alaska MSC pané et citron</b></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>cantal AOP #</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au lait barre chocolat noir x2 jus de pommes		céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise petit fromage frais sucré

*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)		<u>macédoine mayonnaise</u>	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	<b>moules sauce façon marinière</b>
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>		coulommiers	<b>frites</b>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<b>gouda</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	marbré lait nature spécialité pomme coing		biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait 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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)	taboulé (à la semoule BIO)		melon BIO #	concombres vinaigrette
rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i>	hoki pané MSC		sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone	omelette sauce tomate
riz	purée haricots verts et pdt		chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
yaourt sucré	fromage frais sucré		camembert	petit fromage frais arôme
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison		crème dessert BIO locale circuit court	fruit frais BIO #
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais	croissant lait nature ananas au sirop		baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture gélifié caramel

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
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>terrine de légumes</i>		salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> <b>accras de morue</b>
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	ailes de poulet LR		<b>fusilli BIO</b> , ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
<b>semoule BIO</b>	flageolets		velouté aux fruits mixés	<b>fromage à tartiner nature</b>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré		fruit frais de saison	<b>ananas frais BIO #</b>
cocktail de fruits au sirop	<b>fruit frais BIO #</b>			
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales lait nature compote pommes HVE		marbré fromage frais sucré jus de fruits	baguette gelée groseille liégeois parfum vanille

*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