

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO</b> <b>vinaigrette</b>
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végété ( <b>pdt BIO</b> , pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
<b>haricots verts BIO</b>			lentilles CEE2	
chaource AOP #	yaourt sucré		<b>petit suisse aux fruits</b> <b>BIO</b>	carré de l'est
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>		fruit frais de saison	liégeois parfum chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop		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 :

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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	salade des champs (carottes et chou-fleur)		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
<i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>				
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO		trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise		fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat		fruit frais de saison	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette fromage tranchette 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 :

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 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <small>salade du boucher (pdt, cervelas, vinaigrette)</small></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> 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><b>gouda BIO #</b></p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</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><b>fusilli BIO</b> et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>		<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature abricots au sirop	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais		baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit moelleux amandes 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