

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	
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

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
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	betteraves vinaigrette		taboulé (semoule BIO)	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	émincés de poulet BIO sauce poivre		crêpe emmental	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	pommes de terre façon sarladaises		haricots verts CEE2	saint paulin individuel
compote de pomme BIO	yaourt sucré BIO		fruit frais	mousse au chocolat

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

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc		tarte aux poireaux	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC , carottes BIO , pdt BIO , céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	carbonade flamande de bœuf VBF		jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	
mimolette	frites		pdt et chicons au gratin	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit		petit fromage frais sucré	tarte pommes rhubarbe

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

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée		
* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée		
RAV = Race à Viande	Equivalent EGALIM		
	pdt = pomme de terre		
	MSC = pêche durable		

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce façon orloff	accras de morue		concombres vinaigrette	velouté de légumes BIO
batonnière aux haricots plats	rôti de bœuf VBF froid et ketchup		hoki MSC (plein filet) doré au beurre	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
cantal AOP/AOC	purée de pommes de terre		semoule et ratatouille	
gaillardise fraise	fruit frais BIO		crème dessert saveur chocolat	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 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet BIO sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine		riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court			carottes sauce blanche (et pépinettes)
compote de pomme HVE	fruit frais		fruit frais	flan goût vanille nappé caramel

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

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM
			pdt = pomme de terre
			MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)			potage carotte	cassollette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
wings de poulet LR	tortelloni tomate mozarella BIO		cordon bleu	
beignets de brocolis			petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	saint nectaire AOP / AOC		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais			gâteau fondant chocolat

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

Légendes :	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	nouvelle recette/nouveau produit	
		produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)			REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2			purée de céleri
suisse arôme	chaurce AOP/AOC			crème dessert parfum chocolat
	cocktail de fruits au sirop		clémentines BIO	

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

Légendes :				CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	

