

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	salade de blé doré (blé, tomate, maïs)	pizza fromage	concombres vinaigrette	
émincés de poulet LR sauce basquaise	paupiette au veau sauce façon marengo	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)	colin d'Alaska MSC pané et citron
mezze penne (et poivrons)	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	épinards sauce blanche et pdt
fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré BIO local circuit court			cantal AOP #
compote de pomme HVE		fruit frais de saison	mousse chocolat au lait	fruit frais de saison

gouters :

		baguette fromage tranchette spécialité bi fruits lait nature		
--	--	---	--	--

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		œuf dur mayonnaise	FOIRE AUX HARICOTS	<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF sauce barbecue	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	moules sauce façon marinière
haricots verts CEE2 (et farfalles)	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots blancs à la tomate	pommes campagnardes
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO	yaourt arôme	coulommiers	gouda
	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	tarte au sucre

gouters :

		<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>		
--	--	---	--	--

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
rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i>	taboulé (à la semoule BIO)	nuggets de poulet (plein filet)	melon BIO #	concombres vinaigrette
riz (et aubergines)	hoki pané MSC et citron	chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles	sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone	omelette sauce tomate
yaourt sucré	purée haricots verts et pdt	fromage ovale	bâtonnière de légumes et blé doré persillés	coquillettes BIO et ratatouille
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale circuit court	petit fromage frais arôme

gouters :

		gaufrette parfum chocolat yaourt sucré compote		
--	--	--	--	--

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
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine semoule BIO (et légumes couscous) pont l'évêque AOP # cocktail de fruits au sirop	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> ailes de poulet LR flageolets (et carottes) petit fromage frais sucré	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise courgettes à la provençale et riz bûche au lait de mélange éclair parfum chocolat	fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé (plat complet) velouté aux fruits mixés fruit frais de saison	<i>Repas des Iles</i> <i>accras de morue</i> <i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i> ananas frais BIO #

gouters :

		baguette barres choco noir x2 fruit frais produit laitier 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