

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|--|
| taboulé (la semoule BIO) | salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne | velouté légumes variés | chou rouge rémoulade | betteraves BIO vinaigrette |
| paupiette veau sauce normande | garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) | manchons de poulet (et ketchup) | beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo | omelette sauce piperade |
| trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur) | pdt et chou choucroute | petits pois CEE2 | riz BIO | pommes de terre rissolées |
| fromage frais sucré | saint nectaire AOP # | yaourt arôme | fromage à tartiner BIO # | carré de l'est |
| fruit frais de saison | madeleine au miel (local cicruit court) | ananas frais | compote pomme HVE | fruit frais de saison |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| croissant lait nature pâte de fruit | baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais | baguette fromage tranchette jus d'orange | marbré lait nature fruit frais | pain de mie confiture fraise crème dessert |

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 11 au 15 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|---|---|--|---|
| FERIE | <p>velouté aux légumes BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p><i>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> (pdt, tomates, saucisses*) <i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p><i>quiche lorraine*</i> <i>tarte emmental</i></p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>fromage ovale</i></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p> | <p>macédoine</p> <p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>edam BIO #</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</p> |
| | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| | <p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p> | <p>madeleine</p> <p>lait nature + poudre chocolat</p> <p>fruit frais</p> | <p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>ananas au sirop</p> | <p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p> |

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 18 au 22 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|--|
| velouté légumes verts | salade verte et vinaigrette à l'estragon | demi pamplemousse et sucre | œufs dur et mayonnaise | carottes râpées BIO |
| émincés de poulet LR sauce façon béarnaise | jambon* CEE2 et ketchup | steak haché de bœuf VBF sauce tomate | garniture de lentilles à la tomate | tarte saumon ciboulette |
| trio carottes, navets et pdt persillées | pommes de terre façon sarladaise | beignets de chou-fleur | coquillettes BIO | épinards sauce blanche et pépinettes |
| yaourt sucré | cantal AOP # | petit fromage frais arôme | fromage frais sucré | bûche au lait de mélange |
| fruit frais BIO # | cocktail de fruits au sirop | biscuit carré fraise | fruit frais BIO # | gélifié parfum vanille |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| cake pépites chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit | baguette barre chocolat au lait fruit frais | pain de mie fromage à tartiner fruit frais | brioche tranches x2 gelée groseille lait nature | baguette pâte à tartiner 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 25 au 29 novembre 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|--|--|
| <p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>médailillon de surimi et sauce cocktail</p> <p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p> | <p>radis et beurre</p> <p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p> | <p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p><i>gratin de pâtes locales façon napolitaine</i></p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p><i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i></p> | <p>chou rouge BIO rémoulade et mimolette</p> <p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p> |
| gouters : | gouters : | gouters : | gouters : | gouters : |
| baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat | pain au lait barre chocolat noir x2 jus de fruits exotiques | baguette beurre et miel fruit frais | baguette fromage tranchette fruit 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