

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	céleri rémoulade	salade maïs et tomates	pizza emmental	taboulé
lasagnes au bœuf VBF	<b>omelette BIO sauce florentine</b>	filet de poulet sauce estragon	jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	<b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b>
	<b>semoule BIO et épinards sauce blanche</b>	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
<b>yaourt sucré BIO</b>	fromage ovale	chaource AOP/AOC	petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO</b>
fruit frais de saison	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g  jus de fruit	pain de mie barre chocolat lait	croissant 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 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg	salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i>	boulettes agneau sauce thym	émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet)	boulettes de blé panées façon thaï
<b>carottes BIO et pdt BIO</b>	purée de pdt	flageolets aux oignons		haricots verts CEE2
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>	pointe de brie	Saint Nectaire AOP / AOC	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>
fruit frais de saison	spécialité pomme abricot	crème dessert saveur vanille	banane	<b>fruit frais BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner jus de fruit	riz soufflé lait nature	marbré  fruit frais	baguette confiture prune suisse arôme	baguette fromage à tartiner spécialité pomme 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté de légumes BIO</b></p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p><b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p>	<p>salade verte</p> <p>rôti de porc* LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>frites</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>mezze penne à la napolitaine</p> <p>camembert</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce indienne</p> <p>purée d'épinards et pomme de terre</p> <p>Pont l'évêque AOP / AOC</p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p><b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	marbré fruit frais	baguette fromage compote pomme HVE

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 30 octobre au 03 novembre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>repas Halloween</i></p> <p>"potage de la sorcière" au potiron</p> <p>"poulet découpé en morceaux" sauce crème de poivron rouge</p> <p>pommes "ricanantes" et dosette de ketchup sanglant</p> <p>décoction de crème anglaise</p> <p>"fantôme d'oeuf à la neige"</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>salade capri (farfalles, tomates)</p> <p><b>boulettes végétales au chou kale BIO et ketchup</b></p> <p>haricots verts</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron</p> <p><b>semoule BIO (et ratatouille)</b></p> <p>fromage ovale</p> <p>gélifié saveur vanille</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>biscuits fourrés rouge sang</p> <p>sirop de "fraises maléfiques"</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat lait</p> <p>ananas au sirop</p>		<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>croissant</p> <p>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