

# 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	veluté légumes variés	carottes râpées au citron	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 cicrruit court)	ananas frais	compote pomme HVE	fruit frais de saison

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 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté aux légumes BIO	repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) salade de pdt ciboulette	macédoine	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives	quiche lorraine* tarte emmental	riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)	colin d'Alaska pané MSC et citron
FERIE	semoule	laitue iceberg		brocolis BIO et pdt BIO persillés
	velouté aux fruits mixés	fromage ovale	fromage frais sucré	edam BIO #
	fruit frais de saison	spécialité pommes mirabelles	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale cicruit court

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEEZ = 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	<b>carottes râpées BIO</b>
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	<b>coquillettes BIO</b>	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	<b>cantal AOP #</b>	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
<b>fruit frais BIO #</b>	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	<b>fruit frais BIO #</b>	gélifié parfum vanille

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	médailлон de surimi et sauce cocktail	radis et beurre	Repas Production Locale	concombres vinaigrette
cordon bleu	sauté de porc* LR sauce dijonnaise	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	carottes locales râpées	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	lentilles CEE2 (et carottes)	purée de pommes de terre	gratin de pâtes locales façon napolitaine	semoule BIO et ratatouille
petit fromage frais sucré	coulommiers	camembert	yaourt sucré BIO local circuit court	fromage à tartiner
fruit frais BIO #	fruit frais BIO #	compote pomme HVE	madeleine aux pépites chocolat local circuit court	liégeois parfum vanille

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