

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, thon, mayonnaise) <i>taboulé</i>	palets fromagers emmental	tomates vinaigrette	médailon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO</b> <b>vinaigrette</b>
émincés de volaille sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i>	<b>tajine végété (pdt BIO,</b> pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>galette de soja jus aux herbes</i>	saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
<b>haricots verts BIO</b>		pommes campagnardes	lentilles CEE2	<i>tortellini ricotta épinards sauce crème estragon</i>
chaource AOP #	yaourt sucré	emmental	<b>petit suisse aux fruits</b> <b>BIO</b>	carré de l'est
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme cassis	fruit frais de saison	liégeois parfum chocolat

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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	salade des champs (carottes et chou-fleur)	salade de maïs (et poivron)	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i>	paupiette au veau sauce romarin <i>omelette et emmental râpé</i>	tomate farcie au coulis de tomate <i>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</i>	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux <i>couscous végété</i>
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO	blé doré	trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise	saint paulin	fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat	ananas au sirop	fruit frais de saison	fruit frais de saison

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 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce panais <i>boulettes de soja sauce panais</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p><b><u>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</u></b></p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>rillettes au thon <i>terrines de légumes</i></p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i></p> <p>trio carottes jaune, orange et navets persillés</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>velouté aux légumes anciens</p> <p><b><u>boulettes d'agneau sauce tomate</u></b> <i>boulettes végétales (ore, pois chiches, tomate) RRC</i></p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière <i>garniture de lentilles à la tomate</i></p> <p><b>fusilli BIO et cubes de butternut</b></p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></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