

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 | carottes râpées au citron | betteraves BIO vinaigrette |
| paupiette veau sauce normande <i>palets fromagers emmental</i> | garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</i> | manchons de poulet (et ketchup) <i>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</i> | beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo | omelette BIO 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 |

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><i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</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>sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p><i>quiche lorraine*</i></p> <p><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>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p><u>edam</u></p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</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 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 volaille sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i> | jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i> | steak haché de bœuf VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i> | 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 |

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 |
|--|--------------------------------------|--|--|--------------------------------------|
| velouté légumes BIO | médailon de surimi et sauce cocktail | <u>laitue iceberg</u> | <i>Repas Production Locale</i> | chou rouge BIO |
| cordon bleu | sauté de porc* LR sauce dijonnaise | rôti de bœuf VBF et mayonnaise | <i>carottes locales râpées</i> | rémoulade et mimolette |
| <i>pizza fromage</i> | <i>tortilla (1/2 enfant)</i> | <i>boulettes de soja sauce basquaise</i> | gratin de pâtes locales façon napolitaine | beaufilet de hoki MSC doré au beurre |
| courgettes (échalote, ail, persil), et pdt | lentilles CEE2 (et carottes) | purée de pommes de terre | yaourt sucré BIO local circuit court | semoule BIO et ratatouille |
| petit fromage frais sucré | coulommiers | camembert | <i>madeleine aux pépites</i> | fromage à tartiner |
| fruit frais de saison | fruit frais BIO # | compote pomme HVE | <i>chocolat local circuit court</i> | 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