

# 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><b>velouté aux légumes BIO</b></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>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> <i>(pdt, tomates, saucisses*)</i> <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><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p><u>edam</u></p> <p><b>crème dessert BIO locale cicruit court</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

# 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 volaille sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i>	<b>jambon* CEE2 et ketchup</b> <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	<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

**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
<b>velouté légumes BIO</b>	médailon de surimi et sauce cocktail	<u>laitue iceberg</u>	<i>Repas Production Locale</i>	<b>chou rouge BIO</b>
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>	<b>gratin de pâtes locales façon napolitaine</b>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	lentilles CEE2 (et carottes)	purée de pommes de terre	<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	<b>semoule BIO et ratatouille</b>
petit fromage frais sucré	coulommiers	camembert	<i>madeleine aux pépites</i>	fromage à tartiner
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>	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