

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>LA RENTREE</i></p> <p><i>émincés de volaille sauce milanaise</i></p> <p><i>pommes de terre rissolées</i></p> <p><i>gouda BIO</i></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétarienne</p> <p>semoule</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>paupiette au veau sauce printanière</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p>carottes BIO et pdt BIO</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette confiture fraise fromage blanc sucré</p>	<p>biscuit pompon chocolat</p> <p>pêche au sirop</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>pain de mie fromage à tartiner</p>	<p>baguette barre chocolat lait jus de fruit</p>

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

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon  boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert  beignets de chou-fleur  <b>fromage à tartiner BIO</b>	carottes râpées  tarte au fromage (emmental)  <b>poêlée de légumes BIO et pdt BIO</b>  fruit frais de saison	rôti de poulet froid et ketchup  coquillettes  coulommiers  fruit frais de saison	taboulé (à la semoule <b>BIO</b> )  nuggets de poulet  épinards au gratin (pdt)  fromage frais arôme	<b>salade verte BIO</b>  hoki MSC (plein filet) doré au beurre  purée de pommes de terre  crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	marbré  jus de fruit	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture abricot yaourt arôme

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
calamars à la romaine	melon BIO	émincés de poulet sauce façon suprême	<i>Repas Portugais</i> accras de morue	omelette
haricots verts CEE2	steak haché VBF sauce tomate	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	tortis BIO et ratatouille
petit fromage frais arôme	pomme de terre façon sarladaise	fromage à tartiner	<i>feijoada à la volaille</i>	camembert
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille	brownie	orange BIO	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
biscuits fourrés fraise x2	baguette	baguette	pain de mie	pain chocolat
compote pomme	barre chocolat noir x2	beurre	fromage tranchette	jus de fruit
	fruit frais	fruit frais		

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

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
daube de bœuf VBF sauce provençale  <b>semoule BIO</b>  mimolette  fruit frais de saison	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>  manchons de poulet rôti  <b>petits pois BIO</b>  fromage frais sucré	laitue iceberg  haché au veau sauce barbecue  purée de pomme de terre et céleri  liégeois au chocolat	concombres cubes sauce aneth  tarte méditerranéenne  batonnière aux haricots plats  <b>suisse aux fruits BIO</b>	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole  riz  saint paulin  <b>compote de pomme BIO</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture fraise crème dessert parfum vanille	baguette fromage à tartiner poire au sirop	brioche tranches x2  fruit frais	céréales au miel lait nature	baguette pâte à tartiner yaourt arôme

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte  lasagnes au bœuf VBF  yaourt sucré BIO	omelette sauce florentine  semoule BIO et épinards sauce blanche  fromage ovale  moelleux saveur chocolat	filet de poulet sauce estragon  beignets de salsifis  emmental  fruit frais de saison	pizza emmental  jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i> gratin de chou fleur CEE2 (pdt)  fruit frais BIO	taboulé (à la semoule BIO)  hoki MSC (plein filet) doré au beurre  petits pois CEE2  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*

<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	
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 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés  sauté de veau CE2 sauce curry  <b>carottes BIO et pdt BIO</b>  fromage frais sucré	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i>  purée de pdt  <b>fromage à tartiner BIO</b>  spécialité pomme abricot	concombres vinaigrette  boulettes agneau sauce thym  flageolets aux oignons  crème dessert saveur vanille	émincés de poulet et riz à l'oriental  carré de l'est  <b>banane BIO</b>	salade de farfalles et cubes de fromage  boulettes de blé panées façon thai  haricots verts CEE2  <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*

<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
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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 octobre 2023 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galette bretonne</p>	<p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>frites</p> <p>edam</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>mezze penne à la napolitaine</p> <p>camembert</p> <p>cocktail de fruit au sirop</p>	<p>concombres BIO</p> <p>émincés de poulet sauce indienne</p> <p>purée d'épinards et pomme de terre</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>yaourt sucré BIO local et circuit court</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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = 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

# 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>"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>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>fruit frais</p>	<p>FERIE</p>	<p>salade capri (farfalles, tomates)</p> <p>falafels et ketchup</p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>carottes râpées</p> <p>cubes de colin d'alaska MSC sauce au citron</p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>gélifié saveur vanille</p>
<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

<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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)	chou rouge rémoulade	carottes râpées à l'orange	
nuggets de poulet	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes BIO	tortis	purée de potiron et pdt	riz BIO
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	crème dessert saveur vanille	yaourt arôme BIO local et circuit court	tomme
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette confiture groseille lait nature et poudre choco	baguette pâte à tartiner compote pomme	pain au lait barres chocolat noir x2	pain de mie fromage à tartiner	gaufrettes fourrées saveur vanille fromage frais sucré

*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 13 au 17 novembre 2023

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<b>LUNDI</b>	<p>saucisses* de Strasbourg sauce de volaille</p> <p>carottes CEE2 (et lentilles)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>compote de pomme BIO</b></p>	<b>gouters :</b>	<p>croissant</p> <p>jus de fruit</p>	<p>VF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge</p> <p>RAV = Race à Viande</p>
<b>MARDI</b>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce poivre</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p>	<b>gouters :</b>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>VF = Viande Porc Française # = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>AOC = Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Equivalent EGALIM</p>
<b>MERCREDI</b>	<p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>blé doré et blettes provençale</p> <p>st paulin</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<b>gouters :</b>	<p>biscuit</p> <p>fromage blanc nature</p> <p>confiture fraise</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles AOP = Appellation d'Origine Protégée</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>
<b>JEUDI</b>	<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>crêpe emmental</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fruit frais</p>	<b>gouters :</b>	<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>AOP = Appellation d'Origine Protégée niveau 2 pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
<b>VENDREDI</b>	<p>colin d'alaska MSC pané</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>saint paulin individuel</p> <p><b>crème dessert BIO</b></p>	<b>gouters :</b>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p>



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce pain d'épices	betteraves rouge BIO et chicon vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes, pdt, céleri, poireau, persil)
beignets de chou-fleur	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	fromage à tartiner BIO
mimolette	frites	petits pois CEE2 aux oignons	pdt et chicons au gratin	tarte pommes rhubarbe
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat	suisse aux fruits BIO	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranches de brioche x2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	biscottes beurre	pain au lait barre chocolat au lait	baguette confiture de prune fruit frais

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

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce façon orloff</p> <p><b>trio de légumes BIO</b></p> <p>montcendre</p> <p>gaillardise fraise</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>rillettes au thon</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><b>céleri BIO rémoulade</b></p> <p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p><b>velouté de légumes BIO</b></p> <p>pâtes, courgettes et fromage râpé</p> <p>fruit frais</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette barres choco noir x2 fruit frais</p>	<p>pain de mie confiture abricot</p>	<p>céréales lait nature</p>	<p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>pain chocolat jus de fruit</p>

*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
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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincés de poulet sauce paprika</p> <p>poêlée de légumes (pdt)</p> <p>carré de l'est</p> <p><b>compote BIO</b></p> <p><b>gouters :</b> biscuit &gt; 40g fruit frais</p>	<p>boulettes de bœuf VBF sauce caramel</p> <p>blé doré et légumes tajine</p> <p><b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b> baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p><i>repas Alsacien</i></p> <p><b>saucisses strasbourg* et saucisson à l'ail*</b> <i>saucisses de volaille</i></p> <p><b>pdt grenailles et chou choucroute</b></p> <p><i>munster AOP</i></p> <p><b>tarte croisillons aux pommes</b></p> <p><i>jus de raisins</i></p> <p><b>gouters :</b> pain d'épices fruit frais</p>	<p>potage potiron</p> <p><b>riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)</b></p> <p>fruit frais</p> <p><b>gouters :</b> baguette barre chocolat lait spécialité pomme ananas</p>	<p><b>chou blanc BIO rémoulade</b></p> <p>calamars à la romaine</p> <p>carottes sauce blanche (et pépinettes)</p> <p>flan goût vanille nappé caramel</p> <p><b>gouters :</b> pain de mie confiture fraise</p>

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

Légendes :					
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
RAV = Race à Viande	* = 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	

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)  manchons de poulet  beignets de brocolis  <b>suisse aux fruits BIO</b>	tortelloni ricotta épinards  saint paulin  <b>fruit frais BIO</b>	coleslaw au chou rouge  sauté de bœuf VBFsauce miel et épices  purée potimarron et pdt  mousse chocolat	<b>velouté de légumes BIO</b>  cordon bleu  petit pois CEE2  velouté aux fruits mixés	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)  <b>riz BIO</b>  crème anglaise  gâteau fondant chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain au lait barres choco x2	baguette pâte à tartiner compote pomme	riz soufflé lait nature	biscuits fourrés fraise x2  jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais

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

<b>Légendes :</b>				
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  <b>produit issu agriculture biologique</b>	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 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule <b>BIO</b> )  colin d'alaska <b>MSC</b> pané et citron  haricots verts CEE2  suisse arôme	rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>  flageolets CEE2  <b>fromage BIO</b>  cocktail de fruits au sirop	paupiette au veau sauce chasseur  mezze penne (et courgettes)  fromage blanc sucré  fruit frais	REPAS DE NOEL         <b>clémentines BIO</b>	tomate vinaigrette estragon  omelette sauce piperade  <b>purée de pommes de terre BIO</b>    crème dessert parfum chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant  jus de fruit	baguette beurre fruit frais	pain de mie confiture abricot	baguette coque fromagère spécialité pomme passion	paufrette fourrée parfum vanille  fruit frais

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

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