

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>saint paulin</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner fruit frais	pain au lait jus de pommes	baguette fromage tranchette pêche au sirop	céréales lait nature	baguette confiture fraise petit 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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		œuf dur mayonnaise		<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF sauce barbecue	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<i>moules sauce façon marinière</i>
<b>haricots verts BIO</b>	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<i>frites</i>
bûche au lait de mélange	<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt arôme	coulommiers	<b>gouda BIO</b>
	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<i>tarte au sucre</i>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais	marbré lait nature	pain de mie fromage à tartiner	biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait fruit frais

*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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i>	taboulé (à la semoule BIO)	nuggets de poulet (plein filet)	melon BIO #	concombres vinaigrette
riz	hoki pané MSC	chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles	sauté de bœuf VBF sauce bourguignone	omelette sauce tomate
yaourt BIO saveur vanille	purée haricots verts et pdt	fromage ovale	chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert parfum vanille	petit fromage frais arôme
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais	croissant lait nature	gaufrette parfum chocolat  jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>edam</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>flageolets</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p><b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles</i></p> <p><b>accras de morue</b></p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barre chocolat lait fruit frais	céréales lait nature	baguette beurre et miel fruit frais	marbré fromage frais sucré	baguette gelée groseille liégeois 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
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 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de volaille sauce façon dijonnaise	palets fromagers emmental	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	médailillon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
<b>haricots verts BIO</b>	tajine végété (pdt, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	pommes campagnardes	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
gouda	<b>fruit frais BIO #</b>	emmental	lentilles CEE2	liégeois parfum chocolat
fruit frais de saison		spécialité pomme cassis	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture fraise	céréales lait nature

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
<p>rôti de porc* sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i></p> <p>riz et haricots rouges à la tomate</p> <p>mimolette</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p><b>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>tomate farcie au coulis de tomate</p> <p>blé doré</p> <p>saint paulin</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)</p> <p>crêpes emmental</p> <p><b>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>betteraves BIO</b></p> <p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux</p> <p>semoule</p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques	baguette fromage tranchette fruit frais	madeleine petit fromage frais sucré	baguette confiture mousse chocolat	marbré lait nature

*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>émincés de volaille sauce panais</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</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>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</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</p> <p>penne <b>BIO</b> et cubes de butternut</p> <p>fruit frais <b>BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
céréales lait nature	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit moelleux amandes lait nature

*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 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)			<b>carottes râpées BIO</b>	
sauté de porc* sauce charcutière <i>sauté de dinde sauce charcutière</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron		filet de poulet sauce façon vallée d'auge	goulash de bœuf VBF
haricots beurre	<b>chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO</b>	ravioli aux légumes	petit pois CEE2	frites
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	petit fromage frais sucré	gouda		fromage frais arôme
	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	mousse chocolat	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré fromage blanc nature confiture fraise	baguette fromage tranchette fruit frais	croissant yaourt sucré	pain de mie beurre et miel	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE

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 28 au 31 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>émincés de volaille sauce indienne</p> <p>coquillettes</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>chou blanc BIO rémoualde</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>steak haché VBF sauce tomate</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas Halloween</p> <p>carottes râpées BIO et olives noires</p> <p>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</p> <p>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</p> <p>crème dessert "couleur bave de crapaud"</p>	<p>FERIE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat au lait</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>jus de fruit</p>	<p>biscuit fourré pomme</p> <p>fruit frais</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 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (la semoule BIO)</p> <p>paupiette veau sauce normande</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <small>garniture voisine (rôti de poulet, saucisse vanille)</small></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>madeleine au miel (local cicruit court)</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>manchons de poulet (et ketchup)</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>omelette sauce piperade</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant lait nature	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	baguette fromage tranchette jus d'orange	marbré fruit frais	pain de mie confiture 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 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</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p><b>quiche lorraine*</b></p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p><b>laitue iceberg</b></p> <p>spécialité pommes mirabelles</p>	<p>riz végé (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></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>crème dessert parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>baguette fromage à tartiner jus de fruit</p>	<p>madeleine fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner ananas au sirop</p>	<p>céréales lait nature</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				<b>carottes râpées BIO</b>
émincés de volaille 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	<i>rôti de poulet et ketchup</i> pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	mezze penne	épinards sauce blanche et pépinettes
<b>yaourt BIO saveur vanille</b>	<b>gouda BIO</b>	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	
	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	<b>fruit frais BIO #</b>	gélifié parfum vanille
	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
cake pépites chocolat	baguette barre chocolat au lait fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	brioche tranches x2 lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais
jus de fruit				

*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
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales façon napolitaine</b></p> <p><i>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</i></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette confiture fraise liégeois parfum chocolat	pain au lait jus de fruits exotiques	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	céréales lait nature

*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 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de boeuf VBF sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)</p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>tomme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe fromage (emmental)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalotes)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>pilons de poulet rôti</p> <p>purée de petits pois et pdt</p> <p>fromage blanc sucré</p> <p>cake pépites chocolat</p>	<p><i>Repas Raclette</i></p> <p><b>rôti de porc* froid (et cornichon)</b></p> <p><i>rôti de poulet (et cornichon)</i></p> <p><b>pommes de terre</b></p> <p><i>fromage à raclette</i></p> <p><b>compote pommes BIO</b></p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)</p> <p>beignets de calamars et citron</p> <p>brocolis au gratin</p> <p><b>yaourt BIO saveur vanille</b></p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
galette bretonne yaourt nature confiture abricot	baguette barre chocolat lait spécialité pomme banane	pain de mie fromage à tartiner	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain chocolat lait nature

*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 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>potage BIO</b></p> <p>émincés de poulet sauce façon vallée d'Auge</p> <p>pommes de terre persillées et choux de Bruxelles</p> <p>fromage blanc arôme</p>	<p>tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p><b>petits suisses aux fruits BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>rillettes de thon</p> <p>croque monsieur* <i>pizza emmental</i></p> <p>salade verte</p> <p>poire au sirop</p>	<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p><b>purée de pommes de terre BIO</b></p> <p>tarte citron</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage tranchette jus de fruit	marbré compote pomme HVE	baguette beurre et barre chocolat noir fruit frais	céréales lait nature	baguette gelée groseille blifiié parfum vanille nappé caram

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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>chour fleur BIO</b> sauce blanche et <b>pdt BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>taboulé</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt arôme</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette confiture de fraise fromage blanc sucré</p>	<p>gaufrette fourrées parfum vanille</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner spécialité pomme coing</p>	<p>pain de mie coque fromagère</p>	<p>pain au lait</p> <p>jus d'orange</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 23 au 27 décembre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>bouchées de blé panées</p> <p>batonnière aux carottes jaunes et pdt</p> <p><b>edam BIO #</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p> <p><i>haché de veau sauce aux épices de Noël</i></p> <p><b>coquillettes BIO</b> au gratin</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p> <p>friandise de Noël</p>	<p>FERIE</p>	<p>sauté de dinde sauce façon béarnaise</p> <p>semoule</p> <p>emmental</p> <p><b>compote pomme BIO</b></p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><i>haché au cabillaud MSC</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage blanc sucré</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>madeleine</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>croissant</p> <p>lait nature</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 30 décembre 2024 au 03 janvier 2025 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF sauce aux marrons</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p><i>Repas de Fin d'année</i></p> <p><b>betteraves BIO</b></p> <p><i>manchons de poulet rôti et ketchup</i></p> <p><i>pommes sourires</i></p> <p><i>éclair parfum vanille</i></p> <p><i>jus d'orange</i></p>	<p>FERIE</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p><i>beaufort de comin</i> d'Alaska MSC sauce aux noix</p> <p><b>riz BIO</b> et ratatouille</p> <p>gélifié parfum chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>pizza fromage (emmental)</p> <p>salade verte</p> <p><b>yaourt BIO local circuit court</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p>		<p>brioche tranches x2</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</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