

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)		velouté légumes variés		
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <small>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</small>	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette 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
	madeleine au miel (local cicruit court)		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</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><i>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> <i>(pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p><i>quiche lorraine*</i></p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></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><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				<b>carottes râpées BIO</b>
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	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	
	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
<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* LR sauce dijonnaise</p> <p><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</i> <i>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>

*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