

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromagers emmental		médailon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	<b>tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)</b>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	saucisses de strasbourg*	tortelloni au saumon sauce crème estragon
<b>haricots verts BIO</b>		pommes campagnardes	lentilles CEE2	
chaource AOP #	yaourt sucré	emmental	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme cassis		<b><u>dessert lacté BIO</u></b>

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
rôti de porc* LR sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin	tomate farcie au coulis de tomate	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)	<u>betteraves BIO</u> <u>vinaigrette</u>
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO	blé doré	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
cantal AOP #	crème anglaise	saint paulin	trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
fruit frais BIO #	gâteau chocolat	ananas au sirop	fromage frais sucré	fruit frais de saison
			fruit frais de saison	fruit frais de saison

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	pd t = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	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
salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette)	salade verte sauce mimosa		velouté aux légumes anciens	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de poulet BIO sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)	pizza royale* (jambon*, champignons)	boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis		trio carottes jaune, orange et navets persillés	pommes de terre façon dauphinoise	fusilli BIO et cubes de butternut
<u>suisse sucré BIO</u>		fromage à tartiner ail et fines herbes	fromage frais arôme	
	flan parfum vanille nappé caramel	fruit frais de saison	tourteau fromager	fruit frais BIO #

*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