

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>LA RENTREE</i>	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette	tomate vinaigrette	roulade de volaille et cornichon
<i>carottes râpées</i>				
<i>émincés de volaille sauce milanaise</i>	garniture provençale végétarienne	paupiette au veau sauce printanière	bœuf VBF bourguignon	colin d'Alaska MSC pané
<i>pommes de terre rissolées</i>	semoule	<b>haricots verts BIO</b>	riz et fondue de poireaux	carottes CEE2 et pdt
<i>gouda</i>	yaourt sucré	carré de l'est	petit fromage frais arôme	saint paulin
compote de pommes HVE	fruit frais de saison	mousse chocolat au lait	gaufrettes fourrées parfum vanille	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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées	accras de morue	taboulé	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert	tarte au fromage (emmental)	rôti de poulet froid et ketchup	nuggets de poulet	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
beignets de chou-fleur	poêlée de légumes et pdt	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
fromage à tartiner	yaourt sucré	coulommiers	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange
gâteau fourré fraise	fruit frais de saison	fruit frais BIO	fruit frais de saison	crème dessert saveur chocolat

*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 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt, tomates)	melon	céleri rémoulade	<b>Repas Portugais</b> <i>accras de morue</i>	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)
calamars à la romaine	steak haché VBF sauce tomate	émincés de poulet sauce façon suprême	<b>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</b>	omelette
haricots verts CEE2	pomme de terre façon sarladaise	brocolis CEE2 (pdt)	<i>feijoada à la volaille</i>	tortis et ratatouille
petit fromage frais arôme	pointe de brie	<b>edam BIO</b>	<b>yaourt arôme</b>	camembert
fruit frais	gélifié saveur vanille	brownie	<b>tarte au flan</b> <b>sirop de grenadine</b>	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 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	salade verte BIO	concombres cubes sauce aneth	carottes râpées
daube de bœuf VBF sauce provençale	manchons de poulet rôti	haché au veau sauce barbecue	tarte méditerranéenne	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
semoule	petits pois CEE2 et carottes	purée de pomme de terre et céleri	batonnière aux haricots plats	riz
mimolette	fromage frais sucré	montcendre	petit fromage frais arôme	saint paulin
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	biscuit	spécialité pomme banane

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