

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce milanaise <i>boulettes de soja sauce milanaise</i></p> <p><b>pommes de terre rissolées</b></p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>compote de pommes HVE</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p><u>couscous boulettes bœuf VBF</u> <i>garniture provençale végétarienne</i></p> <p>semoule</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>paupiette au veau sauce printanière <i>garniture du terroir végé</i></p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p><u>rougail végé</u></p> <p>riz et fondue de poireaux</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p>colin d'Alaska MSC pané</p> <p><b>carottes BIO et pdt BIO</b></p> <p><u>saint paulin</u></p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>baguette pâte à tartiner fruit frais yaourt sucré</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 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées		taboulé (à la semoule BIO)	salade verte
boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert <i>quenelle nature sauce poivre vert</i>	<u>haché au veau sauce brune</u> <i>tarte au fromage (emmental)</i>	rôti de poulet froid et ketchup <i>garniture provençale</i>	<u>omelette</u>	<i>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</i>
beignets de chou-fleur	<b>poêlée de légumes BIO et pdt BIO</b>	coquillettes	épinards au gratin (pdt)	purée de pommes de terre
<b>fromage à tartiner BIO</b>		coulommiers	fromage frais arôme	
	fruit frais de saison	fruit frais de saison		crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
		marbré petit fromage frais sucré jus de fruit		

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 18 au 22 septembre 2023

**LUNDI**

calamars à la romaine

haricots verts CEE2

**suisse aux fruits BIO**

**fruit frais BIO**

**gouters :**

**MARDI**

melon

steak haché VBF sauce  
tomate

*falafels et mayonnaise*

pomme de terre façon  
sarladaise

gélifié saveur vanille

**gouters :**

**MERCREDI**

émincés de poulet sauce  
façon suprême

*crêpe emmental*

brocolis CEE2 (pdt)

fromage à tartiner

brownie

**gouters :**

**JEUDI**

*Repas Portugais*  
*accras de morue*

*palets fromager*

*feijoada (saucisses  
rondelles\* et haricots  
rouges)*

*chili sin carne*

*tarte au flan*

*sirop de grenadine*

**gouters :**

**VENDREDI**

**omelette BIO**

**tortis BIO et ratatouille**

camembert

fruit frais de saison

**gouters :**

pain de mie  
beurre  
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 25 au 29 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF sauce provençale <i>garniture aux lentilles tomates</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b></p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>œuf dur et mayonnaise</i></p> <p>ailles de poulet LR <i>palets fromagers emmental</i></p> <p>petits pois CEE2 et carottes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>gouters :</b></p>	<p>laitue iceberg</p> <p>haché au veau sauce barbecue <i>galettes de soja sauce barbecue</i></p> <p>purée de pomme de terre et céleri</p> <p>liégeois au chocolat</p> <p><b>gouters :</b></p>	<p>concombres cubes sauce aneth</p> <p><b>tarte méditerranéenne</b></p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p>	<p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>spécialité pomme banane</p> <p><b>gouters :</b></p>
		<p>brioche tranches x2 ourson guimauve fruit frais</p>		

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

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