

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	betteraves vinaigrette		tomate vinaigrette	
<i>émincés de poulet BIO</i> sauce milanaise	<u>couscous boulettes</u> <u>bœuf VBF</u>		bœuf VBF bourguignon	colin d'Alaska MSC pané
pommes de terre rissolées	semoule		riz et fondue de poireaux	carottes BIO et pdt BIO
<i>gouda BIO</i>			<i>suisse aux fruits BIO</i>	Saint Nectaire AOP/AOC
compote de pommes HVE	fruit frais de saison			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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce poivre vert</p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>melon</p>	<p>carottes râpées</p> <p>tarte au fromage (emmental)</p> <p><b>poêlée de légumes BIO et pdt BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>		<p><b>taboulé (à la semoule BIO)</b></p> <p>nuggets de poulet</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>salade verte</p> <p><b>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</b></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>crème dessert saveur 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 septembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
calamars à la romaine	melon		<i>Repas Portugais</i> <i>accras de morue</i>	
haricots verts CEE2	steak haché VBF sauce tomate		<i>feijoada (saucisses rondelles* et haricots rouges)</i>	omelette BIO
suisse aux fruits BIO	pomme de terre façon sarladaise		<i>feijoada à la volaille</i>	tortis BIO et ratatouille
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille		tarte au flan sirop de grenadine	camembert
				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
daube de bœuf VBF sauce provençale	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>		concombres cubes sauce aneth	cubes de colin d'Alaska MSC sauce créole
<b>semoule BIO</b>	ailes de poulet LR		tarte méditerranéenne	<b>riz BIO</b>
	petits pois CEE2 et carottes		batonnière aux haricots plats	<b>suisse aux fruits BIO</b>
mimolette	fromage frais sucré			cantal AOP/AOC
fruit frais de saison				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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade verte	<u>paupiette au veau sauce forestière</u>		pizza emmental	<u>taboulé à la semoule BIO</u>
lasagnes au bœuf VBF	semoule BIO et épinards sauce blanche		jambon* de qualité supérieure <i>rôti de poulet</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre
yaourt sucré BIO	fromage ovale		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	petits pois CEE2
	moelleux saveur chocolat		fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel

*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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage aux légumes variés				salade de farfalles et cubes de fromage
sauté de bœuf VBF sauce curry	saucisses de francfort* et ketchup <i>saucisses de volaille</i>		émincés de poulet label et riz à l'oriental (plat complet)	boulettes de blé panées façon thaï
<b>carottes BIO et pdt BIO</b>	purée de pdt			haricots verts CEE2
fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>		Saint Nectaire AOP / AOC	
	spécialité pomme abricot		banane	<b>fruit frais BIO</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 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes <b>BIO</b>	salade écolière (pdt, tomates)		carottes râpées à l'orange	
nuggets de poulet <b>BIO</b>	tarte flan saumon ciboulette		boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes		purée de potiron et pdt	<b>riz BIO</b>
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré		<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	chaource AOP/AOC
				fruit frais

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i></p> <p>carottes CEE2 (et lentilles)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><b>compote de pomme BIO</b></p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce poivre</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p>		<p><b>taboulé (semoule BIO)</b></p> <p><b>boulette d'agneau sauce</b> <b><u>marocaine</u></b></p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fruit frais</p>	<p>colin d'alaska MSC pané</p> <p><b><u>pommes rissolées</u></b></p> <p>saint paulin individuel</p> <p>mousse au chocolat</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>nouvelle recette/nouveau produit</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>
--	--	---	---	---



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc		tarte aux poireaux	
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF		jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoi de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites		pdt et chicons au gratin	
mimolette			petit fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	spécialité pomme biscuit			tarte pommes rhubarbe

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haché au veau sauce façon orloff</p> <p>batonnière aux haricots plats</p> <p>cantal AOP/AOC</p> <p>gaillardise fraise</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>fruit frais BIO</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p>velouté de légumes BIO</p> <p>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</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 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet BIO sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine		<u>riz et poulet à la napolitaine (plat complet)</u>	calamars à la romaine
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court			<u>carottes BIO sauce blanche (et pepinettes)</u>
compote de pomme HVE	fruit frais		fruit frais	flan goût vanille nappé caramel

*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 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)			potage carotte	
wings de poulet LR			cordons bleus	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	<b>tortelloni tomate mozarella BIO</b>		petit pois CEE2	<b>riz BIO</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint nectaire AOP / AOC		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
	fruit frais			gâteau fondant chocolat

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)			REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2			purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC			
	cocktail de fruits au sirop		clémentines BIO	crème dessert parfum chocolat

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

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