

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)		concombres vinaigrette	
émincés de poulet LR sauce basquaise	paupiette au veau sauce façon marengo		garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)	colin d'Alaska MSC pané et citron
mezze penne	poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)		<b>semoule BIO</b>	épinards sauce blanche et pdt
<b>fromage à tartiner BIO</b> <b>#</b>	<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>circuit court</b>		tomme	<b>cantal AOP #</b>
compote de pomme HVE			mousse chocolat au lait	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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<b><i>moules sauce façon marinière</i></b>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2		riz et haricots rouges à la tomate	<b><i>frites</i></b>
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>		coulommiers	<b><i>gouda</i></b>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<b><i>tarte au sucre</i></b>

*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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rougail aux saucisses fumées*</p> <p><i>rougail saucisses volaille</i></p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>biscuit moelleux coco local circuit court</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>purée haricots verts et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>melon BIO #</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone</p> <p>chou-fleur et pdt persillés</p> <p>crème dessert BIO locale circuit court</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</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>produit issu agriculture biologique</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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>flageolets</p> <p>petit fromage frais sucré</p>		<p>salade de lentilles (échalote, ciboulette)</p> <p><b>fusilli BIO</b>, ratatouille et emmental râpé (plat complet)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles</i></p> <p><b>accras de morue</b></p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></p>

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