

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LA RENTREE</p> <p>émincés de poulet sauce basquaise</p> <p>mezze penne</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p>semoule BIO</p> <p>mousse chocolat au lait</p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais BIO #</p>

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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		œuf dur BIO mayonnaise		<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF sauce barbecue	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<i>moules sauce façon marinière</i>
haricots verts BIO	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	frites
bûche au lait de mélange	suisse aux fruits BIO	yaourt anôme	coulommiers	gouda BIO
	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	tarte au sucre

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

Légendes :	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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rougail aux saucisses fumées* <i>rougail saucisses volaille</i>	taboulé (à la semoule BIO)	nuggets de poulet (plein filet)	melon BIO #	concombres vinaigrette
riz	hoki pané MSC	chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles	sauté de bœuf VBF sauce bourguignone	omelette sauce tomate
yaourt BIO saveur vanille	purée haricots verts et pdt	fromage ovale	chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison	fruit frais BIO #	crème dessert parfum vanille	petit fromage frais sucré

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> manchons de poulet rôtis	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise		<i>Repas des Iles accras de morue</i>
semoule BIO	flageolets	courgettes à la provençale et riz	fusilli BIO , ratatouille et emmental râpé (plat complet végété)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
edam	petit suisse aux fruits BIO	fromage BIO	velouté aux fruits mixés	
cocktail de fruits au sirop		éclair parfum chocolat	fruit frais de saison	ananas 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de volaille sauce façon dijonnaise	palets fromagers emmental	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	médaille de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
haricots verts BIO	tajine végété (pdt, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	pommes campagnardes	saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
gouda		emmental	lentilles CEE2	
fruit frais de saison au choix	fruit frais BIO #	compote pomme BIO	petit suisse aux fruits BIO	liégeois parfum 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 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i></p> <p>riz et haricots rouges à la tomate</p> <p>mimolette</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>tomate farcie au coulis de tomate</p> <p>blé doré</p> <p>fromage BIO</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)</p> <p>crêpes emmental</p> <p>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves BIO</p> <p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux</p> <p>semoule</p> <p>fruit frais de saison</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 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) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i>	salade verte BIO sauce mimosa			chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de volaille sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)	pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i>	boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière <i>garniture de lentilles à la tomate</i>
beignets de salsifis		trio carottes jaune, orange et navets persillés	pommes de terre façon dauphinoise	fusilli BIO et cubes de butternut
petit fromage frais sucré		fromage à tartiner ail et fines herbes	yaourt arôme vanille BIO	
	flan parfum vanille nappé caramel	fruit frais BIO #	tourteau fromager	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 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)		potage BIO		
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <small>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse vanille)</small>	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
poêlée de légumes	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	gouda BIO	yaourt arôme	fromage à tartiner	carré de l'est
	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><i>repas alsace salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p><i>quiche lorraine*</i></p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p><i>laitue iceberg</i></p> <p>compote pomme BIO</p>	<p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>crème dessert parfum 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 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts				carottes râpées BIO
émincés de volaille sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
	<i>rôti de poulet et ketchup</i>			
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	mezze penne	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt BIO saveur vanille	gouda BIO	petit suisse aux fruits BIO	fromage frais sucré	
	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille

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

Légendes :	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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>cordon bleu</p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>sauté de porc* sauce dijonnaise <i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme BIO</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p>gratin de pâtes locales façon napolitaine</p> <p><i>madeleine aux pépites chocolat local circuit court</i></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>semoule BIO et ratatouille</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum 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 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de boeuf VBF sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crêpe fromage (emmental)	pilons de poulet rôti	<i>Repas Raclette</i>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
fusilli BIO	haricots verts CEE2 (échalotes)	purée de petits pois et pdt	rôti de porc* froid (et cornichon) <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	beignets de calamars et citron
tomme	petit fromage frais arôme	fromage blanc sucré	pommes de terre	brocolis au gratin
fruit frais de saison	fruit frais BIO #	biscuit BIO	fromage à raclette	yaourt BIO saveur vanille
			compote pommes 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 09 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>potage BIO</p> <p>émincés de poulet sauce façon vallée d' Auge</p> <p>pommes de terre persillées et choux de Bruxelles</p> <p>fromage blanc arôme</p>	<p>tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic</p> <p>petits suisses aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>croque monsieur* <i>pizza emmental</i></p> <p>salade verte</p> <p>poire au sirop</p>	<p>céleri sauce fromage blanc à l'aneth</p> <p>boulettes de bœuf sauce yassa</p> <p>purée de pommes de terre BIO</p> <p>tarte citron</p>	<p>colin d' Alaska MSC pané et citron</p> <p>carottes CEE2 sauce blanche et blé doré</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO #</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 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i></p> <p>riz</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>mousse chocolat</p>	<p>taboulé</p> <p>salade de blé doré</p> <p>tarte tomate chèvre</p> <p>courgettes jaunes et vertes</p> <p>yaourt parfum vanille BIO</p>	<p><i>Repas de Noël</i></p>	<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>paupiette au veau sauce champignons</p> <p>semoule</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</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