

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)		chou rouge rémoulade		betteraves vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i>	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2 (et carottes)	riz BIO (et bâtonnière de légumes)	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO #	
	madeleine au miel (local cicruit court)		compote pomme HVE	fruit frais de saison

gouters :

		baguette fromage tranchette fruit frais produit laitier 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 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	chou blanc vinaigrette	<i>repas Grand-Est salade strasbourgeoise*</i> (pdt, tomates, saucisses*) salade écolière (pdt, tomate, cornichon)	velouté de légumes	duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives semoule (et légumes couscous) velouté aux fruits mixés	<i>quiche lorraine*</i> tarte emmental laitue iceberg	riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)	colin d'Alaska pané MSC et citron brocolis BIO et pdt BIO persillés
		<i>spécialité pommes mirabelles</i>	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale cicruit court

gouters :

		madeleine lait nature + poudre chocolat 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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de haricots verts vinaigrette				carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>	steak haché de bœuf VBF sauce tomate	bolognaise de bœuf VBF RAV	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et blé doré	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	
	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille

gouters :

		pain de mie fromage à tartiner 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 novembre 2024

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

gouters :

		baguette barre chocolat au lait fruit frais lait nature		
--	--	--	--	--

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