

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	betteraves vinaigrette	<i>repas Alsacien</i>	<b>velouté de légumes BIO</b>	tomates vinaigrette
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce paprika	boulettes de bœuf VBF sauce caramel	<i>salade verte et croutons</i>		calamars à la romaine
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine	<i>saucisses strasbourg*</i> <i>et saucisson à l'ail*</i> <small>saucisses de volaille</small>	<b>riz BIO</b> à la napolitaine (plat complet végété)	carottes sauce blanche (et pépinettes)
carré de l'est	<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>	<b>munster AOP</b>	petit fromage frais arôme	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>
compote de pomme HVE	fruit frais	<i>tarte croissants aux pommes</i>  <i>jus de raisins</i>	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)	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)	coleslaw au chou rouge	potage carotte	concombres vinaigrette fromage blanc
wings de poulet LR	<b>tortelloni tomate mozzarella BIO</b>	sauté de bœuf VBF sauce miel et épices	cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	saint nectaire AOP / AOC	purée potimarron et pdt	petit pois CEE2	<b>riz BIO</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	fruit frais	gouda	velouté aux fruits mixés	crème anglaise
fruit frais	fruit frais	mousse chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	gâteau fondant 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 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	velouté de légumes BIO	roulade de volaille (et cornichon)	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>	paupiette au veau sauce chasseur		omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2	mezze penne (et courgettes)		purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC	fromage blanc sucré		tomme individuelle
fruit frais	cocktail de fruits au sirop	fruit frais		clémentines 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