

# 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)	<u>demi pamplemousse + sucre</u>	carottes râpées à l'orange	concombres vinaigrette
nuggets de poulet <b>BIO</b>	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes	tortis	purée de potiron et pdt	<b>riz BIO</b>
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	chaource AOP/AOC
fruit frais	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille	moelleux 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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette	<u>laitue iceberg</u>	taboulé ( <b>semoule BIO</b> )	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce poivre	steak haché VBF sauce tomate	crêpe emmental	colin d'alaska <b>MSC</b> pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	<b>yaourt sucré BIO</b>	Saint Nectaire AOP/AOC	<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint paulin individuel
<b>compote de pomme BIO</b>	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille	fruit frais	mousse au 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 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage poireaux pommes de terre	betteraves rouge et chicons vinaigrette au fromage blanc	chou rouge et mimolette	tarte aux poireaux	pâté de foie* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	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	petits pois CEE2 aux oignons	pdt et chicons au gratin	
mimolette	fromage ovale	yaourt nature + sucre	petit fromage frais sucré	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	spécialité pomme biscuit	gaufre au chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	tarte pommes rhubarbe

*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 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	accras de morue	rillettes au thon	concombres vinaigrette	velouté de légumes BIO
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	filet de poulet sauce façon béarnaise	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
batonnière aux haricots plats	purée de pommes de terre	brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)	semoule et ratatouille	yaourt arôme
cantal AOP/AOC	camembert	fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO	fruit frais
gaillardise fraise	fruit frais BIO	fruit frais	crème dessert saveur 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