

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade écolière (pdt, tomates)		carottes râpées à l'orange	<u>céleri rémoulade</u>
nuggets de poulet BIO	tarte flan saumon ciboulette		boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
chou fleur CEE2 au gratin (et pdt)	poêlée de légumes		purée de potiron et pdt	<b>riz BIO</b>
velouté aux fruits mixés	petit fromage frais sucré		<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	chaource AOP/AOC
fruit frais	<b>fruit frais BIO</b>		moelleux chocolat	fruit frais

*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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves vinaigrette	céleri rémoulade	taboulé ( <b>semoule BIO</b> )	tomates vinaigrette
saucisses* de Strasbourg	<u>émincés de poulet sauce poivre</u>	steak haché VBF sauce tomate	<u>omelette BIO</u>	colin d'alaska MSC pané
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	blé doré et blettes provençale	<b>haricots verts BIO</b>	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à tartiner	yaourt sucré	st paulin	<b>suisse aux fruits BIO</b>	saint paulin individuel
<u>spécialité pomme poire</u>	fruit frais de saison	gélifié saveur vanille	<u><b>fruit frais BIO</b></u>	mousse au 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 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		tarte aux poireaux	pâté de foie* et cornichon
émincés de poulet BIO sauce pain d'épices	carbonade flamande de bœuf VBF		jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoï de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites		pdt et chicons au gratin	
mimolette	fromage ovale		petit fromage frais sucré	fromage à tartiner BIO
fruit frais BIO	spécialité pomme biscuit		fruit frais BIO	tarte pommes rhubarbe

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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	accras de morue		<u>céleri rémoulade</u>	<b>velouté de légumes BIO</b>
haché au veau sauce façon orloff	rôti de bœuf VBF froid et ketchup		hoki MSC (plein filet) doré au beurre	<b>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</b>
batonnière aux haricots plats	purée de pommes de terre		semoule et ratatouille	
<b>cantal AOP/AOC</b>	camembert		<b>fromage à tartiner BIO</b>	yaourt arôme
gaillardise fraise	<b>fruit frais BIO</b>		crème dessert saveur chocolat	fruit frais

*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