

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><u>poêlée de légumes et pdt</u></p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p><u>boulettes agneau et merquez (jus et légumes couscous)</u></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

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 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon				<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<i>moules sauce façon marinière</i>
haricots verts BIO	lentilles et carottes CEE2		<u>riz</u>	<i>frites</i>
bûche au lait de mélange	suisse aux fruits BIO		coulommiers	gouda BIO
	fruit frais de saison		compote de pommes BIO	<i>tarte au sucre</i>

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 septembre 2024

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

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine</p> <p>semoule BIO</p> <p>edam</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>flageolets</p> <p>petit suisse aux fruits BIO</p>		<p><u>tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon</u></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles</i></p> <p><i>accras de morue</i></p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p>ananas 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 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de volaille sauce façon dijonnaise	palets fromagers emmental		médailon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
haricots verts BIO	<u>lasagnes au boeuf VBF</u>		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
gouda			lentilles CEE2	
fruit frais de saison	fruit frais 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 rôti de poulet sauce mexicaine</p> <p><u>riz</u></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><u>salade de riz (riz, tomate, concombre)</u></p> <p>crêpes emmental</p> <p><u>petits pois et carottes</u></p> <p><u>fruit frais BIO #</u></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
<p>salade du boucher* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p>émincés de volaille sauce panais</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>		<p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p>	<p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière</p> <p>penne BIO et cubes de butternut</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 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (la semoule BIO)</p> <p>paupiette veau sauce normande</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>garniture voisine (rôti de poulet, saucisse vanille)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>gouda BIO</p> <p>madeleine au miel (local cicruit court)</p>		<p><u>boulettes de blé façon thaï</u></p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p><u>haché de cabillaud sauce piperade</u></p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est</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 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><u>riz à l'orientale (émincés de volaille façon kebab)</u></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p><u>radis et beurre</u></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
<u>salade de haricots verts</u> <u>vinaigrette</u> émincés de volaille sauce façon béarnaise trio carottes, navets et pdt persillées yaourt BIO saveur vanille	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i> pommes de terre façon sarladaise gouda BIO cocktail de fruits au sirop		<u>steak haché de bœuf</u> <u>VBF sauce tomate</u> mezze penne fromage frais sucré fruit frais BIO #	carottes râpées BIO <u>crêpe emmental</u> épinards sauce blanche et pépinettes gélifié parfum vanille

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
<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><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</i> <i>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)		<i>Repas Raclette</i>	<u>salade de riz niçois</u> (riz, tomate, concombre, olive)
fusilli BIO	haricots verts CEE2 (échalotes)		rôti de porc* froid (et cornichon) <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	beignets de calamars et citron
tomme	petit fromage frais arôme		pommes de terre	<u>petits pois</u>
fruit frais de saison	fruit frais 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><u>concombres sauce fromage blanc à l'aneth</u></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><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