

# Semaine de l'Automne et des légumes oubliés

Du 14 au 18 octobre 2024

## LUNDI

Salade du boucher  
aux pommes de terre BIO  
(pdt BIO, Cervelas\*, vinaigrette)

*Salade de pdt vinaigrette à l'ancienne*

Emincés de poulet BIO  
sauce panais

*Boulettes de soja sauce panais*

Beignets de salsifis

Petit fromage frais sucré

## MARDI

Salade verte  
sauce mimosa

Parmentier de l'automne  
(bœuf VBF, purée de  
topinambour et de pdt)

*Parmentier végété de l'automne (lentilles et  
topinambour)*

Flan parfum vanille  
nappée caramel

## MERCREDI

Pizza royale\*  
(jambon\*, champignon)

*Pizza fromage*

Trio carottes jaune,  
orange et navets  
persillés

Fromage à tartiner  
ail et fines herbes

Fruit frais de saison

## JEUDI

Boulettes végétales  
(blé, pois chiches,  
tomate) BBC

Pommes de terre  
façon dauphinoise

Fromage frais arôme

Tourteau fromager

## VENDREDI

Chou rouge rémoulade  
et cubes de  
mimolette

Colin meunière

Fusilli BIO et cubes  
de butternut

Fruit frais BIO

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)			<b>carottes râpées BIO</b>	
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>bouchées de blé panées</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron		filet de poulet sauce façon vallée d'auge <i>tarte méditerranéenne</i>	goulash de bœuf VBF <i>galette de soja sauce tomate</i>
haricots beurre	<b>chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO</b>	ravioli aux légumes	petit pois CEE2	frites
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	petit fromage frais sucré	gouda		fromage frais arôme
	gaillardise fourrée fraise	fruit frais de saison	<u>mousse citron</u>	<b>fruit frais BIO #</b>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
marbré fromage blanc nature confiture fraise	baguette fromage tranchette fruit frais	croissant yaourt sucré jus de fruit	pain de mie beurre et miel fruit frais	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE

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 28 au 31 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>émincés de poulet LR sauce indienne <i>lentilles aux tomates</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>yaourt sucré</p>	<p><u>concombres vinaigrette</u></p> <p><b>hoki pané MSC</b></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	<p>steak haché VBF sauce tomate <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille, couraettes)</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas Halloween</i></p> <p><b>carottes râpées BIO et olives noires</b></p> <p><i>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</i></p> <p><b>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</b></p> <p><i>crème dessert "couleur bave de crapaud"</i></p>	<p>FERIE</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette barre chocolat au lait cocktail de fruits au sirop</p>	<p>céréales lait nature fruit frais</p>	<p>baguette fromage à tartiner jus de fruit</p>	<p>biscuit fourré pomme ourson guimauve fruit frais</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>palets fromagers emmental</p> <p>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p>mimolette</p> <p>madeleine au miel (local cicruit court)</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>manchons de poulet (et ketchup) <i>garniture mexicaine (haricots rouges, carottes, épices chili)</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>yaourt arôme</p>	<p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO #</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>omelette BIO sauce piperade</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage tranchette jus d'orange		

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><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives <i>couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><i>repas alsace</i> <i>salade strasbourgeoise*</i> <i>(pdt, tomates, saucisses*)</i></p> <p><i>salade de pdt ciboulette</i></p> <p><b>quiche lorraine*</b></p> <p><i>tarte emmental</i></p> <p><b>laitue iceberg</b></p> <p><i>spécialité pommes mirabelles</i></p>	<p>riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p><b>brocolis BIO et pdt BIO persillés</b></p> <p><b>crème dessert BIO locale cicruit court</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	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
<p>velouté légumes verts</p> <p>émincés de volaille sauce façon béarnaise <i>palets fromagers</i></p> <p>trio carottes, navets et pdt persillées</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>jambon* CEE2 et ketchup <i>quenelles nature sauce aurore</i></p> <p>pommes de terre façon sarladaise</p> <p>cantal AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>steak haché de bœuf VBF sauce tomate <i>galette de soja sauce tomate</i></p> <p>beignets de chou-fleur</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>biscuit carré fraise</p>	<p>garniture de lentilles à la tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO #</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>tarte saumon ciboulette</p> <p>épinards sauce blanche et pépinettes</p> <p>gélifié parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>		

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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>cordon bleu</p> <p><i>pizza fromage</i></p> <p>courgettes (échalote, ail, persil), et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>sauté de porc* LR sauce dijonnaise</p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>lentilles CEE2 (et carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>rôti de bœuf VBF et mayonnaise</p> <p><i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>purée de pommes de terre</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p><i>Repas Production Locale</i></p> <p><i>carottes locales râpées</i></p> <p><b>gratin de pâtes locales façon napolitaine</b></p> <p><i>madeleine aux pépites</i> <i>chocolat local circuit court</i></p>	<p>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</p> <p><b>semoule BIO et ratatouille</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette beurre et miel 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