

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LA RENTREE</b></p> <p>émincés de poulet sauce basquaise <i>boulettes de soja sauce basquaise</i></p> <p>mezze penne</p> <p><b>fromage à tartiner BIO #</b></p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)</p> <p>paupiette au veau sauce façon marengo <i>tarte fromage (emmental)</i></p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p><u>yaourt sucré</u></p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>quenelles nature sauce façon vallée d'auge</i></p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végétale (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p><u>mousse citron</u></p>	<p>colin d'Alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>cantal AOP #</p> <p>fruit frais de saison</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage tranchette pêche au sirop		

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		œuf dur mayonnaise		<i>Braderie de Lille</i>
<b>boulettes de chou kale BIO</b>	rôti de poulet au jus <i>crêpes au fromage</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco <i>tortilla (1/2 enfants)</i>	<b> moules sauce façon marinière</b>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<b>frites</b>
<u>fromage ovale</u>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt arôme	coulommiers	<b>gouda BIO</b>
	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<b>tarte au sucre</b>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		pain de mie fromage à tartiner 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 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rougail aux saucisses fumées*</p> <p><i>garniture rougail végétal aux haricots blancs</i></p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>biscuit moelleux coco local circuit court</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>purée haricots verts et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p><i>bouchées de blé panées</i></p> <p>chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>melon BIO #</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne</p> <p><i>tarte tomate chèvre</i></p> <p>chou-fleur et pdt persillés</p> <p>crème dessert BIO locale circuit court</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette BIO sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		gaufrette parfum chocolat yaourt sucré jus de fruit		

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 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulettes de bœuf VBF sauce marocaine <i>couscous végété</i></p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i></p> <p><u>palets fromagers</u> <u>emmental</u></p> <p>flageolets</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise</p> <p>courgettes à la provençale et riz</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p><b>fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>Repas des Iles</i> <i>accras de morue</i></p> <p><i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i></p> <p><b>ananas frais BIO #</b></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