

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)	pizza fromage	concombres vinaigrette	
émincés de poulet LR sauce basquaise	paupiette au veau sauce façon marengo	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)	colin d'Alaska MSC pané et citron
mezze penne	poêlée de légumes (haricots verts, chou- fleur, carottes, brocolis)	purée de potiron et de pdt	<b>semoule BIO</b>	épinards sauce blanche et pdt
<b>fromage à tartiner BIO #</b>	<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>		tomme	<b>cantal AOP #</b>
compote de pomme HVE		fruit frais de saison	mousse chocolat au lait	fruit frais de saison

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		œuf dur mayonnaise		<i>Braderie de Lille</i>
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF sauce barbecue	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	<b><i>moules sauce façon marinière</i></b>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<b><i>frites</i></b>
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt arôme	coulommiers	<b><i>gouda</i></b>
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<b><i>tarte au sucre</i></b>

*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*	taboulé (à la semoule BIO)	nuggets de poulet (plein filet)	melon BIO #	concombres vinaigrette
riz	hoki pané MSC	chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles	sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone	omelette sauce tomate
yaourt sucré	purée haricots verts et pdt	fromage ovale	chou-fleur et pdt persillés	coquillettes BIO et ratatouille
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert BIO locale circuit court	petit fromage frais arôme
				fruit frais BIO #

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
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	pâté de campagne* et cornichon	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise	salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> <b>accras de morue</b>
<b>semoule BIO</b>	ailes de poulet LR	courgettes à la provençale et riz	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
pont l'évêque AOP #	flageolets	bûche au lait de mélange	velouté aux fruits mixés	
cocktail de fruits au sirop	petit fromage frais sucré	éclair parfum chocolat	fruit frais de saison	<b>ananas frais BIO #</b>

*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