

# 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 LR sauce basquaise</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</p> <p>poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p>	<p>pizza fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée de potiron et de pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>mousse chocolat au lait</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>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>pain au lait</p> <p>barre chocolat noir x2</p> <p>jus de pommes</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>pêche au sirop</p> <p>ourson guimauve</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</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		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	<i>moules sauce façon marinière</i>
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	<i>frites</i>
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt arôme	coulommiers	<i>gouda</i>
	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	<i>tarte au sucre</i>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette beurre et miel fruit frais lait nature	marbré lait nature spécialité pomme coing	pain de mie fromage à tartiner jus d'orange	biscuit moelleux citron fromage blanc nature confiture de fraise	baguette barre chocolat lait fruit frais petit fromage frais sucré

*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)	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
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais sirop de grenadine	croissant lait nature ananas au sirop	gaufrette parfum chocolat yaourt sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature	pain de mie confiture gélifié caramel

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><b>semoule BIO</b></p> <p>pont l'évêque AOP #</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre chocolat lait fruit frais fromage frais arôme</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p><b>ailes de poulet LR</b></p> <p>flageolets</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>céréales lait nature compote pommes HVE</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>gouters :</b></p> <p>baguette beurre et miel fruit frais lait nature</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><b>gouters :</b></p> <p>marbré fromage frais sucré jus de fruits</p>	<p><i>Repas des Iles 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> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette gelée groseille liégeois parfum vanille 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