

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt , thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes rapées vinaigrette
émincés de volaille sauce façon dijonnaise	tajine végété (pdt, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts CEE2			lentilles CEE2	
gouda	yaourt sucré		petit fromage frais arôme	carré de l'est
fruit frais de saison	fruit frais de saison		fruit frais de saison	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>velouté légumes variés</p> <p>rôti de porc* sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i></p> <p>riz et haricots rouges à la tomate</p> <p>mimolette</p>	<p>salade des champs (carottes et chou-fleur)</p> <p>paupiette au veau sauce romarin</p> <p>purée de courgettes et de pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>		<p>salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)</p> <p>crêpes emmental</p> <p>poêlée de légumes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux</p> <p>semoule</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>
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 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade du boucher* (pdt, 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>gouda</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>		<p>velouté aux légumes anciens</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>mezze penne et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</p>
fruit frais de saison				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