

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végété ( <b>pdt BIO</b> , pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
<b>haricots verts BIO</b>			lentilles CEE2	
chaource AOP #	yaourt sucré		<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	carré de l'est
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>		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
velouté légumes variés	salade des champs (carottes et chou-fleur)		salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>	paupiette au veau sauce romarin		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
riz <b>BIO</b> et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes <b>BIO</b> et de pdt <b>BIO</b>		trio de légume <b>BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise		fromage frais sucré	yaourt arôme <b>BIO</b> local circuit court
fruit frais <b>BIO</b> #	gâteau chocolat		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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade du boucher* <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i>	salade verte sauce mimosa		velouté aux légumes anciens	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)		boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis			pommes de terre façon dauphinoise	<b>fusilli BIO</b> et cubes de butternut
petit fromage frais sucré	<b>gouda BIO #</b>		fromage frais arôme	yaourt nature + sucre
fruit frais de saison	flan parfum vanille nappé caramel		tourteau fromager	<b>fruit frais BIO #</b>

*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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable