

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE	salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)		<b>concombres BIO vinaigrette</b>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>émincés de poulet BIO sauce basquaise</b>	paupiette au veau sauce façon marengo		garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)	épinards sauce blanche et pdt
<b>pâtes BIO</b>	<b>poêlée de légumes BIO</b>		<b>semoule BIO</b>	cantal AOP #
<b>fromage à tartiner BIO #</b>	<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>		mousse chocolat au lait	<b>fruit frais BIO #</b>
compote de pomme HVE				

*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 BIO				Braderie de Lille
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus		émincés de poulet BIO sauce façon cari au lait de coco	moules sauce façon marinière
haricots verts BIO	lentilles et carottes CEE2		riz BIO (et haricots rouges à la tomate)	frites
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO		coulommiers	gouda BIO
	fruit frais BIO #		compote de pommes BIO	tarte au sucre

*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)		melon BIO #	concombres BIO vinaigrette
riz	palets fromagers emmental		sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone	haché au cabillaud
yaourt BIO saveur vanille	purée haricots verts et pdt		chou-fleur BIO et pdt BIO persillés	coquillettes BIO et ratatouille
biscuit moelleux coco local circuit court	fruit frais BIO #		crème dessert BIO locale circuit court	petit fromage frais arôme

*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>pâté de campagne* et cornichon</p> <p><i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>cordons bleus</p> <p>flageolets</p> <p><b>petit suisse aux fruits BIO</b></p>		<p><b>tortelloni tomates mozzarella BIO jus à l'estragon</b></p> <p><b>produit laitier frais BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO #</b></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>

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 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromagers emmental		médailon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
<b>émincés de poulet BIO sauc façon dijonnaise</b>			saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
<b>haricots verts BIO</b>	tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)		lentilles CEE2	
chaource AOP #			<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	
<b>fruit frais BIO #</b>	<b>fruit frais BIO #</b>			<b>crème dessert 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, mais)	<b>betteraves BIO</b>
rôti de porc* LR sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin		crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
<i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>				
<b>riz BIO et haricots rouges à la tomate</b>	<b>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</b>		<b>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	<b>semoule BIO</b>
cantal AOP #	crème anglaise			
<b>fruit frais BIO #</b>	gâteau chocolat		<b>fruit frais BIO #</b>	<b>fruit 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

# 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* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette)</p> <p><i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce panais</p> <p>beignets de salsifis</p> <p><b>suisse sucré BIO</b></p>	<p><b>salade verte BIO sauce mimosa</b></p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>		<p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p><b>yaourt arôme vanille BIO</b></p> <p>tourteau fromager</p>	<p><b>chou rouge BIO</b> rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière</p> <p><b>penne BIO</b> et cubes de butternut</p> <p><b>fruit frais BIO #</b></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 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)				
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* LR et saucisses*) <i>garniture volaille (rôti de poulet, saucisse volaille)</i>		beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette BIO sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute		riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	gouda BIO		fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
	madeleine au miel (local cicruit court)		compote BIO	fruit frais BIO #

*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 11 au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	velouté aux légumes BIO			duo céleri et carottes râpés vinaigrette
	sauté de bœuf VBF sauce aux olives			colin d'Alaska pané MSC et citron
	semoule BIO		riz végété (riz, tomates, olives, mimolette)	brocolis BIO et pdt BIO persillés
	yaourt arôme BIO		fromage frais sucré	crème dessert BIO locale cicruit court
			fruit frais BIO #	

*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 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts				<b>carottes râpées BIO</b>
<b>émincés de poulet BIO</b> <b>sauce façon béarnaise</b>	jambon* CEE2 et ketchup <i>rôti de poulet et ketchup</i>		garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
<b>poêlée de légumes BIO</b>	pommes de terre façon sarladaise		<b>coquillettes BIO</b>	épinards sauce blanche et pépinettes
<b>yaourt BIO saveur vanille</b>	cantal AOP #		<b>yaourt sucré BIO</b>	
	<b>compote BIO</b>		<b>fruit frais BIO #</b>	gélifié parfum vanille

*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 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO			Repas Production Locale	
nuggets de poulet BIO	sauté de porc* LR sauce dijonnaise		carottes locales râpées	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes BIO (échalote, ail, persil), et pdt	<i>sauté de volaille sauce dijonnaise</i>		gratin de pâtes locales façon napolitaine	semoule BIO et ratatouille
suisse BIO	lentilles CEE2 (et carottes)			fromage à tartiner BIO
	coulommiers		madeleine aux pépites chocolat local circuit court	crème dessert BIO
	fruit frais BIO #			

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 02 au 06 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<i>Repas Raclette</i>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, tomates)
sauté de bœuf VBF BIO sauce façon orloff (oignons, lardons dinde fumés)	crêpe fromage (emmental)		<i>rôti de porc* froid (et cornichon)</i> <i>rôti de poulet (et cornichon)</i>	beignets de calamars et citron
fusilli BIO	haricots verts BIO		pommes de terre	brocolis BIO au gratin
saint nectaire AOP #	petit fromage frais arôme BIO		fromage à raclette	yaourt BIO saveur vanille
fruit frais BIO #	fruit frais BIO #		<i>spécialité pomme myrtilles</i>	

*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 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage BIO	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic  petit fromage frais sucré  <b>fruit frais BIO #</b>		céleri BIO sauce fromage blanc à l'aneth	colin d'Alaska MSC pané et citron
émincés de poulet BIO sauce façon vallée d'Auge			boulettes de bœuf sauce yassa	carottes CEE2 sauce blanche et blé doré
pommes de terre BIO persillées et choux de Bruxelles			purée de pommes de terre BIO	<b>gouda BIO</b>
fromage blanc arôme			tarte citron	<b>fruit 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>saucisses rondelles* fumées sauce fejoada <i>saucisses de volaille sauce fejoada</i></p>	<p>omelette BIO (emmental)</p>		<p>Repas de Noël</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette framboise</p>
<p>riz BIO</p>	<p>chour fleur BIO sauce blanche et pdt BIO</p>			<p>paupiette au veau sauce champignons</p>
<p>carré de l'est</p>	<p>fromage à tartiner</p>			<p>semoule BIO</p>
<p>fruit frais BIO #</p>	<p>crème dessert BIO local circuit court</p>			<p>petit suisse aux fruits BIO</p>

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable