

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

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

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

**Légendes :**

VPF = Viande Porc Française

VPF = Viande Porc Française  
\* = Plat contenant du porc

# = 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

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR sauce mexicaine <small>rôti de poulet sauce mexicaine</small>	paupiette au veau sauce romarin		salade de pépiniettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs) <u>cordons bleus de volaille</u>	betteraves vinaigrette
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO		trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
cantal AOP #	crème anglaise		fruit frais de saison	semoule
fruit frais BIO #	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 :**

VPF = Viande Porc Française

VPF = Viande Porc Française

# = Aide UE à destination des écoles  
nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation d'Origine Protégée  
AOC = Appellation d'Origine Contrôlée

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

# 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		boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	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)		pommes de terre façon dauphinoise	colin meunière
beignets de salsifis	flan parfum vanille nappé caramel		fromage frais arôme	<b>fusilli BIO</b> et cubes de butternut
petit fromage frais sucré			tourteau fromager	<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 Originale Protégée

AOC = Appellation Originale Contrôlée

Equivalent ÉGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable