

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
potage carottes	salade écolière (pdt, tomates)	demi pamplemousse + sucre	<u>carottes râpées BIO à l'orange</u>	
<u>nuggets de poulet BIO</u>	tarte flan saumon ciboulette	sauté de bœuf VBF sauce goulash	boulettes de soja sauce aigre douce	chili con carne au bœuf VBF
<u>chou fleur BIO au gratin (et pdt)</u>	<u>poêlée de légumes BIO</u>	<u>fusillis BIO</u>	<u>purée nature BIO</u>	<u>riz BIO</u>
velouté aux fruits mixés	<u>petit suisse sucré BIO</u>		<u>yaourt arôme BIO local et circuit court</u>	<u>tomme</u>
		crème dessert saveur vanille		<u>fruit frais BIO</u>

*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 13 au 17 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	<u>betteraves BIO</u> <u>vinaigrette</u>	steak haché VBF sauce tomate	taboulé ( <u>semoule BIO</u> )	colin d'alaska MSC pané
<u>carottes BIO (et</u> <u>lentilles)</u>	<u>émincés de poulet BIO</u> sauce poivre	blé doré et blettes provençale	crêpe emmental	épinards sauce blanche (et pdt)
<u>fromage à tartiner BIO</u>	<u>pommes de terre BIO</u> <u>persillées</u>	<u>gouda BIO</u>	haricots verts CEE2	saint paulin individuel
<u>compote de pomme BIO</u>	yaourt sucré BIO	gélifié saveur vanille	<u>fruit frais BIO</u>	mousse au 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 20 au 24 novembre 2023 SEMAINE DES TERROIRS : LES HAUTS DE France

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>betteraves rouge BIO et chicon vinaigrette fromage blanc</u>	<u>chou rouge et mimolette BIO</u>	tarte aux poireaux	
nuggets de poulet BIO	carbonade flamande de bœuf VBF	tarte emmental	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	waterzoi de poisson (cubes de colin MSC, carottes BIO, pdt BIO, céleri, oignons, poireau, crème fraîche, persil)
beignets de chou-fleur	frites	petits pois CEE2 aux oignons	<u>pommes de terre BIO (et chicon) au gratin</u>	
<u>fromage BIO</u>			<u>yaourt nature BIO + sucre</u>	<u>fromage à tartiner BIO</u>
fruit frais BIO	<u>compote BIO</u>	gaufre au chocolat		tarte pommes rhubarbe

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 27 novembre au 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
haché au veau sauce façon orloff	accras de morue	rillettes au thon	concombres vinaigrette	<b>velouté de légumes BIO</b>
<u>trio de légumes BIO</u>	<u>purée de pomme de terre BIO</u>	brocolis CEE2 sauce blanche (et pdt)	<u>semoule BIO (et ratatouille)</u>	<b>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</b>
montcendre		<u>petit suisse sucré BIO</u>		
<u>biscuit BIO</u>	<b>fruit frais BIO</b>		crème dessert saveur chocolat	<u>fruit frais BIO</u>

*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