

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise aux pdt BIO (pdt BIO, thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental	tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	carottes râpées BIO vinaigrette
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise	tajine végété (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)	rôti de bœuf VBF et mayonnaise	saucisses de strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
haricots verts BIO	yaourt sucré	pommes campagnardes	lentilles CEE2	carré de l'est
chaource AOP #	fruit frais BIO #	emmental	petit suisse aux fruits BIO	liégeois parfum chocolat
fruit frais de saison		spécialité pomme cassis	fruit frais de saison	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner cocktail fruits au sirop lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais	pain de mie confiture fraise produit laitier frais	céréales lait nature fruit frais

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 maïs (et poivron)	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR sauce mexicaine	paupiette au veau sauce romarin	tomate farcie au coulis de tomate	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
<i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>				
riz BIO et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes BIO et de pdt BIO	blé doré	trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
cantal AOP #	crème anglaise	saint paulin	fromage frais sucré	yaourt arôme BIO local circuit court
fruit frais BIO #	gâteau chocolat	ananas au sirop	fruit frais de saison	fruit frais de saison

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

baguette barres chocolat noir x2 jus de fruits exotiques petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette fruit frais sirop de fraise	madeleine petit fromage frais sucré fruit frais	baguette confiture mousse chocolat lait nature	marbré lait nature spécialité pomme pêche
---	--	---	---	---

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

Légendes :				
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

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* aux pdt BIO (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <small>salade du boucher* (pdt, cervelas, vinaigrette)</small>	salade verte sauce mimosa	rillettes au thon	velouté aux légumes anciens	chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de poulet BIO sauce panais	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)	pizza royale* (jambon*, champignons) <small>pizza fromage</small>	boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC	colin meunière
beignets de salsifis		trio carottes jaune, orange et navets persillés	pommes de terre façon dauphinoise	fusilli BIO et cubes de butternut
petit fromage frais sucré	gouda BIO #	fromage à tartiner ail et fines herbes	fromage frais arôme	yaourt nature + sucre
fruit frais de saison	flan parfum vanille nappé caramel	fruit frais de saison	tourteau fromager	fruit frais BIO #

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

céréales lait nature abricots au sirop	baguette beurre et poudre chocolat fruit frais yaourt arôme	brioche tranches x2 confiture prune yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	biscuit moelleux amandes lait nature sirop de fraise
--	--	--	---	--

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

Légendes :				
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