

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

| LUNDI  | MARDI                        | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|--|------------------------------|----------|--|--|
| salade quimpéroise <b>aux pdt BIO</b><br>(pdt BIO, thon, mayonnaise) | palets fromagers emmental    |          | médaille de surimi et sauce<br>cocktail                  | <b>carottes râpées BIO</b><br><b>vinaigrette</b> |
| émincés de volaille sauce<br>façon dijonnaise                        | <u>lasagnes au boeuf VBF</u> |          | saucisses de strasbourg*<br><i>tortilla (1/2 enfant)</i> | tortelloni au saumon<br>sauce crème estragon     |
| <b>haricots verts BIO</b>  |                              |          | lentilles CEE2   |  |
| chaource AOP #   | yaourt sucré                 |          | <b>petit suisse aux fruits</b><br><b>BIO</b>             | carré de l'est                                   |
| fruit frais de saison<br>au choix                                    | <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 | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles       | AOP = Appellation Origine Protégée  | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau |  |
| RAV = Race à Viande           | * = Plat contenant du porc  | nouvelle recette/nouveau produit           | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre  |  |
|                               | LR = Label Rouge            | <b>produit issu agriculture biologique</b> | Equivalent EGALIM                   | 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<br><i>garniture chili sin carne</i> | paupiette au veau sauce romarin              |          | <u>cordon bleu de volaille</u>                                | cubes de colin d'Alaska<br>MSC sauce poireaux |
| riz <b>BIO</b> et haricots rouges à la tomate                        | <b>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</b> |          | trio de légume <b>BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)    | semoule                                       |
| cantal AOP #   | crème anglaise                               |          | fromage frais sucré   | <u>yaourt arôme</u>                           |
| <b>fruit frais BIO #</b>   | gâteau chocolat                              |          | <u>fruit frais BIO #</u>                                      | 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

EE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau

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* <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette)<br/><i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b><br/>sauce panais</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> | <p>salade verte sauce mimosa</p> <p>parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt)</p> <p><b>gouda BIO #</b></p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p> |          | <p>velouté aux légumes anciens</p> <p><u>boulettes d'agneau sauce tomate</u></p> <p>pommes de terre façon dauphinoise</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>tourteau fromager</p> | <p>chou rouge rémoulade et cubes de mimolette</p> <p>colin meunière</p> <p><b>fusilli BIO</b> et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</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 | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles       | AOP = Appellation Origine Protégée  | JEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau |  |
| RAV = Race à Viande           | * = Plat contenant du porc  | nouvelle recette/nouveau produit           | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre  |  |
| LR = Label Rouge              |                             | <b>produit issu agriculture biologique</b> | Equivalent EGALIM                   | MSC = pêche durable   |  |