

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>terrine de légumes</i>	laitue iceberg	salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> accras de morue
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	ails de poulet LR	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
semoule BIO	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	<i>fromage à tartiner nature</i>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<i>ananas frais BIO #</i>
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #	éclair parfum chocolat		
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette barre chocolat lait fruit frais fromage frais arôme	céréales lait nature compote pommes HVE	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	marbré fromage frais sucré jus de fruits	baguette gelée groseille liégeois parfum vanille 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