

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	betteraves vinaigrette		velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette
<u>émincés de poulet sauce paprika</u>	boulettes de bœuf VBF sauce caramel		riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine
poêlée de légumes (pdt)	blé doré et légumes tajine		petit fromage frais arôme	carottes sauce blanche (et pépinettes)
carré de l'est	yaourt sucré BIO local et circuit court			fromage frais à tartiner BIO
<u>compote BIO</u>	fruit frais		fruit frais	flan goût vanille nappé caramel

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 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon)	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)		potage carotte	concombres vinaigrette fromage blanc
wings de poulet LR			cordon bleu	cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska)
beignets de brocolis	<u>raviolis au bœuf VBF</u>		petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	saint nectaire AOP / AOC		velouté aux fruits mixés	crème anglaise
fruit frais	<u>fruit frais BIO</u>		fruit frais BIO	gâteau fondant 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 18 au 22 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	velouté de légumes BIO		REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>			<u>quenelle de brochet</u> <u>sauce façon piperade</u>
haricots verts BIO	flageolets CEE2			purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC			<u>fromage BIO</u>
fruit frais	cocktail de fruits au sirop		clémentines BIO	crème dessert parfum 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