

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt , thon, mayonnaise)	palets fromagers emmental	tomates vinaigrette	médailillon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
émincés de volaille sauce façon dijonnaise	tajine végété (pdt, 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
<b>haricots verts BIO</b>		pommes campagnardes	lentilles CEE2	
gouda	yaourt sucré	emmental	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	carré de l'est
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme cassis	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

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)	<b>betteraves BIO</b>
rôti de porc* sauce mexicaine <i>rôti de poulet sauce mexicaine</i>	paupiette au veau sauce romarin	tomate farcie au coulis de tomate	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
riz et haricots rouges à la tomate	<b>purée de courgettes BIO et de pdt BIO</b>	blé doré	<b>trio de légume BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b>	semoule
mimolette	crème anglaise	saint paulin	fromage frais sucré	yaourt arôme
<b>fruit frais BIO #</b>	gâteau chocolat	ananas au sirop	fruit frais de saison	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	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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
<p>salade du boucher* <b>aux pdt BIO</b> (pdt BIO, cervelas*, vinaigrette) <i>salade de pdt vinaigrette à l'ancienne</i></p> <p>émincés de volaille 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>gouda</p> <p>flan parfum vanille nappé caramel</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i></p> <p>trio carottes jaune, orange et navets persillés</p> <p>fromage à tartiner ail et fines herbes</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>velouté aux légumes anciens</p> <p>boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC</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>penne <b>BIO</b> et cubes de butternut</p> <p>yaourt nature + sucre</p> <p>fruit frais <b>BIO #</b></p>

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