

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	betteraves vinaigrette		<u>macédoine</u>	tomates vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce paprika <i>tarte chèvre basilic</i>	boulettes de bœuf VBF sauce caramel <i>galette de soja sauce caramel</i>		riz BIO à la napolitaine (plat complet végété)	calamars à la romaine <i>œufs durs sauce blanche</i>
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
compote de pomme HVE	fruit frais		<u>fruit frais BIO</u>	flan goût vanille nappé caramel

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade quimpéroise (pdt et thon) <small>sauces de mezzze perime et cubes de fromages</small>	salade de lentilles (échalotes, ciboulette)	coleslaw au chou rouge	<u>betteraves vinaigrette</u>	concombres vinaigrette fromage blanc
wings de poulet LR <small>quenelles nature sauce forestière</small>	tortelloni tomate mozarella BIO	sauté de bœuf VBF sauce miel et épices <small>omelette et emmental râpé</small>	cordons bleus <small>palets chèvre</small>	cassiolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska) <small>chili sin carne</small>
beignets de brocolis		purée potimarron et pdt	petit pois CEE2	riz BIO
suisse aux fruits BIO	saint nectaire AOP / AOC	gouda	velouté aux fruits mixés	crème anglaise
fruit frais	fruit frais	mousse chocolat	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)	<u>salade de pâtes</u>	roulade de volaille (et cornichon) <i>œufs durs et mayonnaise</i>	REPAS DE NOEL	tomate vinaigrette estragon
colin d'alaska MSC pané et citron <i>bouchées de blé</i>	rôti de porc* LR sauce brune <i>crêpe emmental</i>	paupiette au veau sauce chasseur <i>lentilles à la tomate</i>		omelette BIO sauce piperade
haricots verts BIO	flageolets CEE2	mezze penne (et courgettes)		purée de céleri
suisse arôme	chaource AOP/AOC	fromage blanc sucré		tomme individuelle
<u>fruit frais BIO</u>	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	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	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