

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 1er au 4 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><u>LA RENTREE</u></p> <p>carottes râpées</p> <p>émincés poulet sauce façon béarnaise</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates sauce basilic</p> <p>raviolis de légumes et fromage râpé</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau chocolat</p>	<p>salade quimpéroise (pdt thon)</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>haricots verts</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

REPAS VEGETARIEN

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	betteraves vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	concombres vinaigrette	laitue iceberg
nuggets de poulet (plein filet)	omelette sauce tomate	paupiette au veau jus au curry	bœuf VBF bourguignon	moules sauce crèmeuse
petits pois	semoule (courgettes)	farfalles	carottes (pdt)	frites
carré de l'est	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	tomme
mousse au chocolat noir	fruit frais de saison	fruit frais de saison	gaufre au sucre	compote de pomme (réserve)

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	carottes râpées au citron	œuf dur mayonnaise
manchons de poulet rôtis	calamars à la romaine	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	rougail* <i>rougail volaille</i>	tarte au fromage
chou fleur sauce blanche (pdt)	poêlée de légumes (pdt)	purée courgette pomme de terre	riz	mezze penne (ratatouille)
fromage frais à tartiner	st paulin	fromage ovale	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés
fruit frais de saison	crème dessert au chocolat	compote pomme fraise	madeleine	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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	radis beurre	<u>Repas Asie</u> concombres cubes sauce coriandre	tomates vinaigrette
bœuf haché VBF à la provençale	filet de poulet et son jus	cassolette au veau (sauté et quenelle)	boulettes panées de blé façon thai	poêlée de merlu doré au beurre
coquillettes	haricots verts et beurre	semoule (carottes)	riz (batonnière de légumes)	épinards au gratin (pdt)
emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	coulommiers	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison	fruit frais de saison	liégeois au chocolat	spécialité pomme ananas nectar multi fruits	quatre-quarts pur beurre

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

REPAS VEGETARIEN

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 septembre au 2 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	tomate sauce ciboulette	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	garniture orientale (nouvelle recette)	pilons de poulet rôtis (et merguez)	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin pané et citron
purée brocolis pomme de terre	semoule (quinoa)	blé doré (courgettes)	gratin de chou fleur (pdt)	petits pois (champignons)
yaourt sucré	mimolette	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel	gaufrettes parfum chocolat	banane	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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

REPAS VEGETARIEN

pdt = accompagnement pomme de terre