

# 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                       |
| émincés de poulet BIO<br>sauce paprika | boulettes de bœuf VBF<br>sauce caramel     |          |   | calamars à la romaine                     |
| poêlée de légumes (pdt)                | blé doré et légumes<br>tajine              |          | riz BIO à la napolitaine<br>(plat complet végété) | carottes sauce blanche<br>(et pépinettes) |
| carré de l'est                         | yaourt sucré BIO local<br>et circuit court |          | petit fromage frais<br>arôme                      | fromage frais à<br>tartiner BIO           |
| compote de pomme HVE                   | fruit frais                                |          | fruit frais                                       | flan goût vanille nappé<br>caramel        |

*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   |

# 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<br>fromage blanc                       |
| wings de poulet LR               |   |          | cordon bleu              | cassolette de la mer (quenelle brochet et cubes colin Alaska) |
| beignets de brocolis             | <b>tortelloni tomate<br/>mozzarella BIO</b> |          | petit pois CEE2          | <b>riz BIO</b>  |
| <b>suisse aux fruits BIO</b>     | saint nectaire AOP / AOC                    |          | velouté aux fruits mixés | crème anglaise  |
| fruit frais                      | fruit frais                                 |          | <b>fruit frais BIO</b>   | 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<br>estragon   |
| colin d'alaska MSC pané<br>et citron | rôti de porc* LR sauce<br>brune<br><i>rôti de poulet sauce brune</i> |          |                 | omelette BIO sauce<br>piperade   |
| haricots verts BIO                   | flageolets CEE2  |          |                 | purée de céleri                  |
| suisse arôme                         | chaource AOP/AOC   |          |                 | tomme individuelle               |
| fruit frais                          | cocktail de fruits au<br>sirop                                       |          | clémentines BIO | crème dessert parfum<br>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