

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 04 au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (la semoule BIO)	salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne	velouté potiron	chou rouge rémoulade	betteraves BIO vinaigrette
paupiette veau sauce normande	garniture choucroute (rôti de porc* et saucisses*) tortilla	manchons de poulet (et ketchup)	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce colombo	omelette sauce piperade
trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)	pdt et chou choucroute	petits pois CEE2	riz BIO	pommes de terre rissolées
fromage frais sucré	saint nectaire AOP #	yaourt arôme	fromage à tartiner BIO #	carré de l'est
fruit frais de saison	madeleine au miel (local cicruit court)	ananas frais	compote pomme HVE	fruit frais de saison

gouters :		gouters :		gouters :	
croissant	baguette	baguette	marbré	pain de mie	
lait nature	beurre et barre chocolat noir fruit frais	fromage tranquette jus d'orange	lait nature	confiture fraise collective	
pâte de fruit			fruit frais	crème dessert	

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

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 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives</p> <p>semoule</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>repas Grand-Est salade strasbourgeoise* (pdt, tomates, saucisses*) salade de pdt ciboulette</p> <p>quiche lorraine* tarte emmental</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage ovale</p> <p>spécialité pommes mirabelles</p>	<p>duo céleri et carottes râpés vinaigrette</p> <p>émincés de volaille kebab</p> <p>riz aux petit légumes</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>macédoine</p> <p>colin d'Alaska pané MSC et citron</p> <p>brocolis BIO et pdt BIO persillés</p> <p>edam BIO #</p> <p>crème dessert BIO locale cicruit court</p>

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

gouters :

	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner jus de fruit</p>	<p>madeleine</p> <p>lait nature + poudre chocolat</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner collective</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>
--	--	--	--	---

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

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 18 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tomates vinaigrette	laitue iceberg vinaigrette à l'estragon	demi pamplemousse et sucre	œufs dur et mayonnaise	carottes râpées BIO
émincés de poulet LR sauce façon béarnaise	jambon* CEE2 et ketchup <small>quenelles nature sauce aurore</small>	steak haché de bœuf VBF RAV sauce tomate	garniture de lentilles à la tomate	tarte saumon ciboulette
trio carottes, navets et pdt persillées	pommes de terre façon sarladaise	beignets de chou-fleur	coquillettes BIO	épinards sauce blanche et pépinettes
yaourt sucré	cantal AOP #	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	bûche au lait de mélange
fruit frais BIO #	cocktail de fruits au sirop	biscuit carré fraise	fruit frais BIO #	gélifié parfum vanille

gouters :

cake pépites chocolat
petit fromage frais sucré
jus de fruit

gouters :

pain de mie
fromage à tartiner
fruit frais

gouters :

brioche tranches x2
gelée de groseille collective
lait nature

gouters :

baguette
pâte à tartiner collective
fruit frais

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

= 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

VILLEJUST

semaine du 25 au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs BIO vinaigrette	médaille de surimi et sauce cocktail	radis et beurre	Repas Production Locale carottes locales râpées	concombre BIO vinaigrette fromage blanc
cordon bleu	sauté de porc* LR sauce dijonnaise <i>crêpe emmental</i>	rôti de bœuf VBF RAV et mayonnaise	gratin de pâtes locales façon napolitaine	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
courgettes (échalote, ail, persil), et pdt	lentilles CEE2 (et carottes)	purée de pommes de terre	yaourt sucré BIO local circuit court	semoule BIO et ratatouille
petit fromage frais sucré	coulommiers	camembert	madeleine aux pépites chocolat local circuit court	fromage à tartiner
fruit frais de saison	fruit frais BIO #	compote pomme HVE		liégeois parfum vanille

gouters :		gouters :		gouters :	
baguette	pain au lait	baguette	baguette	céréales	
confiture fraise collective	barre chocolat noir x2	beurre et miel	fromage tranchette	lait nature	
liégeois parfum chocolat	jus de fruits exotiques	fruit frais	fruit frais	fruit frais	

Légendes :
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande
 CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
 AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 # = Aide UE à destination des écoles
 nouvelle recette/nouveau produit
 produit issu agriculture biologique
 Equivalant EGALIM
 pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable

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