

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 02 au 06 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LA RENTREE carottes râpées	salade écolière (pdt, tomates, cornichon, mayonnaise)	pizza fromage	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette échalote
émincés de poulet LR sauce basquaise	paupiette au veau sauce façon marengo	rôti de bœuf VBF RAV froid et mayonnaise	garniture provençale végé (pois chiches, ratatouille, courgettes)	colin d'Alaska MSC pané et citron
mezze penne	poêlée de légumes (haricots verts, chou-fleur, carottes, brocolis)	purée de potiron et de pdt	semoule BIO	épinards sauce blanche et pdt
fromage à tartiner BIO #	yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	tomme	cantal AOP #
compote de pomme HVE	fruit frais BIO #	fruit frais de saison	mousse chocolat au lait	fruit frais de saison

gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette pâte à tartiner collective fruit frais	pain au lait barre chocolat noir x2 jus de pommes	baguette fromage tranchette pêche au sirop	céréales lait nature fruit frais	baguette confiture fraise collective petit fromage frais sucré

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

Légendes :
 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

CEEZ = Certificat environnemental des exploitants de niveau 2
 pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	salade de maïs (et tomates)	œuf dur mayonnaise	céleri rémoulade	Braderie de Lille
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus	steak haché VBF RAV sauce barbecue	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco	betteraves BIO vinaigrette
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	moules sauce façon marinière
saint nectaire AOP #	suisse aux fruits BIO	yaourt arôme	coulommiers	frites
biscuit palets bretons x2	fruit frais de saison	banane	compote de pommes BIO	gouda

gouters :

baguette
beurre et miel
fruit frais

gouters :

marbré
lait nature
spécialité pomme coing

gouters :

pain de mie
fromage à tartiner
jus d'orange

gouters :

biscuit moelleux citron
fromage blanc nature
confiture fraise collective

gouters :

baguette
barre chocolat lait
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

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>achard de légumes (carottes chou blanc vinaigrette)</p> <p>rougail aux saucisses fumées*</p> <p><i>garniture rougail végété aux haricots blancs</i></p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>biscuit moelleux coco local circuit court</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>hoki pané MSC</p> <p>purée haricots verts et pdt</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>rillettes au thon</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>chou romanesco sauce blanche et pdt grenailles</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>melon BIO #</p> <p>sauté de bœuf VBF BIO sauce bourguignone</p> <p>chou-fleur et pdt persillés</p> <p>camembert</p> <p>crème dessert BIO locale circuit court</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>omelette sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO #</p>

gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>	<p>croissant</p> <p>lait nature</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>gaufrette parfum chocolat</p> <p>yaourt sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner collective</p> <p>fruit frais</p>

Légendes :
 VBF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande

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

= Aide UE à destination des écoles
 AOP = Appellation Origine Protégée
 AOC = Appellation Origine Contrôlée
 nouvelle recette/nouveau produit
 produit issu agriculture biologique
 Equivalent EGALIM

CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
 pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon <i>terrines de légumes</i>	laitue iceberg	salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i>
boulettes de bœuf VBF sauce marocaine	ailes de poulet LR	beignets de calamars et sauce froide façon béarnaise	fusilli BIO, ratatouille et emmental râpé (plat complet)	<i>accras de morue</i>
semoule BIO	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	<i>brandade de colin</i> <i>d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
pont l'évêque AOP #	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	<i>fromage à tartiner nature</i>
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO #	éclair parfum chocolat		<i>ananas frais BIO #</i>

gouters :

baguette
barre chocolat lait
fruit frais

gouters :

céréales
lait nature
compote pommes HVE

gouters :

baguette
beurre et miel
fruit frais

gouters :

marbré
fromage frais sucré
jus de fruits

gouters :

baguette
gelée groseille
liégeois parfum vanille

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

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

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGAITM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pat = pomme de terre

MSC = pêche durable