

semaine du 01 au 05 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé		<i>repas froid</i>	pastèque	
ailles de poulet LR	beaufilet de hoki MSC doré au beurre	 <i>riz niçois au thon (riz, thon, tomate, maïs)</i>	sauté de bœuf VBF sauce provençale <i>garniture provençale végété</i>	Pique-Nique
<i>falafels</i>			pommes de terre façon sarladaise	
<b>haricots verts BIO</b> (échalotes)	petits pois carottes			
petit fromage frais sucré	<b>fromage BIO</b>	<i>emmental</i>	montcendre	
	cocktail de fruits au sirop	<i>banane</i>		

*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

semaine du 08 au 12 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de mezze penne au curry	garniture couscous végété (pois chiches, légumes couscous)	 rôti de bœuf VBF froid et cornichon <i>omelette sauce tomate</i>	repas Espagne	boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic <i>boulettes de soja sauce tomate basilic</i>
calamars à la romaine <i>palets fromagers</i>			semoule	
<b>trio de légumes BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	camembert	beignets de brocolis	<b>paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)</b>	<b>yaourt parfum vanille BIO</b>
fromage frais sucré	<b>fruit frais BIO</b>	<b>edam BIO</b>	riz à l'orientale végété	fruit frais de saison
		éclair parfum chocolat	crème dessert parfum vanille jus d'orange	

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

semaine du 15 au 19 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon <b>BIO</b>		<i>repas Américain</i>		
beaufilet de hoki MSC dorée au beurre <i>garniture provençale végété</i>	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i>	salade de maïs (et tomates)	daube de bœuf VBF sauce aux olives <i>garniture couscous végété</i>	pizza fromage
coquillettes et ratatouille	bâtonnière aux carottes jaunes	<b>cheeseburger VBF</b> <i>bouchées de blé panées</i>	<b>semoule BIO</b>	laitue iceberg
	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>		fromage ovale	fromage frais sucré
liégeois parfum chocolat	tarte aux pommes	<b>glace</b>	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

semaine du 22 au 26 juillet 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p>	<p><i>repas Kebab</i></p> <p><i>concombres BIO vinaigrette aux oignons</i></p> <p><i>émincés de volaille kebab</i> <i>falafels</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p><i>glace</i></p>	 <p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe emmental</p> <p><b>rôti de porc* LR froid</b> <i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</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

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

semaine du 29 juillet au 02 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)		<i>repas Italie</i>		melon BIO
nuggets de poulet plein filet et ketchup <i>bouchées de blé panées et ketchup</i>	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>galette de soja sauce tomate</i>	tomates vinaigrette	boulettes de blé pané façon thaï	pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette <i>omelette</i>
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	pâtes à la napolitaine au poulet <i>ravioli aux légumes</i>	petit pois CEE2	beignets de chou-fleur
	fromage frais arôme		yaourt sucré	
fruit frais de saison	fruit frais BIO	glace	fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel

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

semaine du 05 au 09 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de mezze penne au curry</p> <p>calamars à la romaine</p> <p><i>palets fromagers</i></p> <p><b>trio de légumes BIO (carottes, brocolis, chou-fleur)</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>garniture couscous végété (pois chiches, légumes couscous)</p> <p>semoule</p> <p>camembert</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	 <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p><i>omelette sauce tomate</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p><b>edam BIO</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>	<p><i>repas Espagne</i></p> <p><b>melon jaune</b></p> <p><b>paëlla au riz BIO pilon de poulet et fruits de mer (plat complet)</b></p> <p><i>riz à l'orientale végété</i></p> <p><b>crème dessert parfum vanille jus d'orange</b></p>	<p>boulettes de bœuf VBF sauce tomate basilic</p> <p><i>boulettes de soja sauce tomate basilic</i></p> <p>purée de céleri et pdt</p> <p><b>yaourt parfum vanille BIO</b></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

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

semaine du 12 au 16 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>melon BIO</b></p> <p>beaufilet de hoki MSC dorée au beurre <i>garniture provençale végété</i></p> <p>coquillettes et ratatouille</p> <p>liégeois parfum chocolat</p>	<p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce façon béarnaise <i>crêpe emmental</i></p> <p>bâtonnière aux carottes jaunes</p> <p><b>fromage frais à tartiner BIO</b></p> <p>tarte aux pommes</p>	<p><i>repas Américain</i></p> <p><i>salade de maïs (et tomates)</i></p> <p><b>cheeseburger VBF</b> <i>bouchées de blé panées</i></p> <p><b>frites et ketchup</b></p> <p></p> <p><b>glace</b></p>	<p>FERIE</p>	<p>pizza fromage</p> <p>laitue iceberg</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>

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

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

semaine du 19 au 23 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>paupiette au veau sauce provençale <i>garniture mexicaine végété</i></p> <p><b>riz BIO et brunoise de légumes</b></p> <p>saint paulin</p>	<p><i>repas Kebab</i></p> <p><i>concombres BIO vinaigrette aux oignons</i></p> <p><i>émincés de volaille kebab</i> <i>falafels</i></p> <p><i>pommes campagnardes et mayonnaise</i></p> <p><i>glace</i></p>	 <p>colin d'Alaska MSC pané et citron <i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p><b>yaourt BIO parfum vanille</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>crêpe emmental</p> <p><b>rôti de porc* LR froid</b> <i>boulettes de blé façon thaï</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tortellini ricotta épinards</p> <p>mimolette</p> <p>chou parfum vanille</p>

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

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

semaine du 26 au 30 août 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (à la semoule BIO)		<i>repas Italie</i>		melon BIO
nuggets de poulet plein filet et ketchup <i>bouchées de blé panées et ketchup</i>	jambon* CEE2 (et cornichon) <i>galette de soja sauce tomate</i>	tomates vinaigrette	boulettes de blé pané façon thaï	pavé de colin d'Alaska sauce ciboulette <i>omelette</i>
haricots verts BIO	purée de carottes et pdt	pâtes à la napolitaine au poulet <i>ravioli aux légumes</i>	petit pois CEE2	beignets de chou-fleur
	fromage frais arôme		yaourt sucré	
fruit frais de saison	fruit frais BIO	glace	fruit frais de saison	gélifié parfum vanille nappé caramel

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

semaine du 02 au 06 septembre 2024

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



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

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

semaine du 09 au 13 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon		œuf dur mayonnaise		
boulettes de blé façon thaï	rôti de poulet au jus <i>crêpes au fromage</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>galette de soja sauce barbecue</i>	émincés de poulet sauce façon cari au lait de coco <i>tortilla (1/2 enfants)</i>	colin d'Alaska MSC pané
haricots verts CEE2	lentilles et carottes CEE2	beignets de brocolis	riz et haricots rouges à la tomate	frites
saint nectaire AOP #	<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt arôme	coulommiers	gouda
	fruit frais de saison		<b>compote de pommes BIO</b>	tarte au sucre



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

semaine du 16 au 20 septembre 2024

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



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

<b>Légendes :</b>	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

semaine du 23 au 27 septembre 2024

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

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

semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	palets fromagers emmental		médailillon de surimi et sauce cocktail	<b>carottes râpées BIO vinaigrette</b>
émincés de poulet LR sauce façon dijonnaise <i>tarte poireaux</i>	<b>tajine végé (pdt BIO, pois chiches, courgettes, carottes, tomates)</b>	rôti de bœuf VBF et mayonnaise <i>galette de soja jus aux herbes</i>	saucisses de strasbourg* <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	tortelloni au saumon sauce crème estragon
<b>haricots verts BIO</b>		pommes campagnardes	<b>lentilles CEE2</b>	
<b>gouda BIO</b>		emmental	<b>petit suisse aux fruits BIO</b>	
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO #</b>	spécialité pomme cassis		liégeois parfum chocolat

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

<b>Légendes :</b>	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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

semaine du 07 au 11 octobre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR sauce mexicaine <i>garniture chili sin carne</i>	paupiette au veau sauce romarin <i>omelette et emmental râpé</i>	tomate farcie au coulis de tomate <i>garniture provençale vege (pois chiches, ratatouille courgettes)</i>	salade de pépinettes fraîcheur (pépinettes, concombres, maïs)	betteraves vinaigrette
riz <b>BIO</b> et haricots rouges à la tomate	purée de courgettes <b>BIO</b> et de pdt <b>BIO</b>	blé doré	crêpes emmental	cubes de colin d'Alaska MSC sauce poireaux
cantal AOP #	crème anglaise	saint paulin	trio de légume <b>BIO</b> (carottes, brocolis, chou-fleur)	semoule
fruit frais <b>BIO</b> #	gâteau chocolat	ananas au sirop	fruit frais de saison	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

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

semaine du 14 au 18 octobre 2024 SEMAINE DE L'AUTOMNE et DES LEGUMES OUBLIES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt vinaigrette à l'ancienne	salade verte sauce mimosa	 pizza royale* (jambon*, champignons) <i>pizza fromage</i>		chou rouge rémoulade et cubes de mimolette
émincés de volaille LR sauce panais <i>boulettes de soja sauce panais</i>	parmentier de l'automne (bœuf VBF, purée de topinambour et de pdt) <i>parmentier végé de l'automne (lentilles et topinambour)</i>	trio carottes jaune, orange et navets persillés	boulettes végétales (blé, pois chiches, tomate) BBC <i>BBC = Bleu Blanc Coeur</i>	colin meunière
beignets de salsifis		fromage à tartiner ail et fines herbes	pommes de terre façon dauphinoise	fusilli <b>BIO</b> et cubes de butternut
petit fromage frais sucré	flan parfum vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fromage frais arôme	
			tourteau fromager	fruit frais <b>BIO #</b>

*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

## semaine du 21 au 25 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
crêpe au fromage (emmental)			<b>carottes râpées BIO</b>	
sauté de porc* LR sauce charcutière <i>bouchées de blé panées</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron		filet de poulet sauce façon vallée d'auge <i>tarte méditerranéenne</i>	goulash de bœuf VBF <i>galette de soja sauce tomate</i>
haricots beurre	<b>chou-fleur BIO au gratin et pdt BIO</b>		petit pois CEE2	pommes campagnardes
<b>yaourt parfum vanille BIO</b>	petit fromage frais sucré		gouda	fromage frais arôme
	gaillardise fourrée fraise		<b>fruit frais de saison</b>	<b>fruit frais BIO #</b>

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

## semaine du 28 au 31 octobre 2024 : VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>émincés de poulet LR sauce indienne <i>lentilles aux tomates</i></p> <p><b>fusilli BIO</b></p> <p>yaourt sucré</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><b>hoki pané MSC</b></p> <p>épinards au gratin et pdt</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>	 <p>steak haché VBF sauce tomate <i>garniture provençale (pois chiches, ratatouille courgettes)</i></p> <p>semoule et ratatouille</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas Halloween</i></p> <p><b>carottes râpées BIO et olives noires</b></p> <p><i>"doigts de sorcières" fourrés à la mozzarella et ketchup</i></p> <p><b>"purée de troll" aux haricots verts et pdt</b></p> <p><b>crème dessert "couleur bave de crapaud"</b></p>	<p>FERIE</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

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