

Menus de la Restauration Scolaire

Menu de rentrée 100% Régional

Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Carottes locales bio râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre tomates et maïs vinaigrette	Betteraves bio vinaigrette à l'échalote	Concombre HVE à la crème
Sauté de dinde BBC sauce paprika doux	Boulettes au veau sauce tomate	Chili sin carne au pois bio	Poisson pané MSC et citron
Pâtes bio	Haricots verts persillés CE2 au beurre	Riz bio créole	Carottes CE2 au beurre
Camembert bio	Petit Moulé	Suisse sucré	Edam
Yaourt aromatisé local	Purée de pommes HVE	Raisin	Gâteau au yaourt maison

AOP = Appellation
d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes
pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Melon HVE	Tomates HVE vinaigrette	Macédoine CE2 mayonnaise	Salade de pâtes bio au pesto tomaté
Rôti de porc label rouge	Filet de colin MSC sauce citron	Dahl de lentilles bio	Cordon bleu
Petits pois CE2 et carottes	Purée de pommes de terre	Riz bio créole	Epinards hachés CE2 à la béchamel
Brie	Vache picon	Fromage de chèvre bio	Gouda
Flan nappé caramel	Pomme HVE	Banane bio	Ananas au sirop

AOP = Appellation
d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes
pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Concombre HVE vinaigrette à la ciboulette Nuggets de blé et citron Brocolis bio au beurre Saint Morêt bio Yaourt aromatisé	Tomates HVE vinaigrette au basilic Gratin de pâtes bio au dés de jambon Suisse sucré Poire HVE	Taboulé à la menthe à la semoule bio Rôti de boeuf bio sauce ketchup Haricots verts persillés CE2 Emmental Raisin	Pâté de campagne et cornichons Colin MSC sauce provençale Pommes de terre au beurre Tomme blanche Purée de pomme coing HVE

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

L'Italie

Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Salade coleslaw aux carottes bio Sauté de porc sauce romarin Petit pois Carré de Ligueuil Mousse au chocolat au lait	Batavia CE2 et vinaigrette Hachis parmentier végétarien aux lentilles bio Fromage blanc sucré local (vrac) Poire HVE	Céleri bio rémoulade Emincé de poulet aux épices cajun Printanière de légumes CE2 Vache qui rit Banane bio	Tomates mozzarella vinaigrette au basilic Macaroni à la bolognaise de boeuf Fromage râpé italien Panna cotta aux fruits rouges

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Salade de blé bio carnaval Paupiette au veau sauce kebab Haricots verts CE2 au beurre Yaourt nature sucré Pomme locale HVE	Tomates vinaigrette à l'huile d'olive Curry de patates douces Semoule bio Mimolette Flan vanille	Salade iceberg CE2 et vinaigrette aux herbes Brandade de colin MSC Gouda Banane bio	Concombre HVE vinaigrette Rôti issu de porc label rouge sauce au jus Chou fleur CE2 persillé Verre de lait bio Gâteau aux pépites de chocolat maison

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
HVE = Haute Valeur Environnementale
IGP = Indication Géographique Protégée
LR = Label Rouge
MEA = Mieux Être Animal
MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Batavia CE2 et croûtons Omelette MEA au fromage Pommes rosti Vache qui rit Raisin	Tomates vinaigrette Sauté de porc à la moutarde Lentilles bio locales au jus Camembert bio Mousse au chocolat noir	Salade de pommes de terre Poisson pané MSC et citron Epinards en branches CE2 à la béchamel Petit suisse sucré Pomme HVE	Carottes râpées bio locales vinaigrette Boulettes au veau sauce provençale Printanière de légumes CE2 Saint Nectaire AOP Flan cuisiné par nos chefs

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Être Animal
 MSC = label de pêche responsable

Menus de la Restauration Scolaire

Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
<i>Taboulé marocain à la semoule bio</i> Colin MSC sauce homardine Carottes CE2 au cumin Gouda Poire HVE	<i>Salade coleslaw bio au curry</i> Roti de dinde sauce citron et gingembre <i>Riz bio créole</i> Biscuit de la biscuiterie de Lencloître local Fromage blanc sucré local	<i>Potage potiron et curcuma</i> Nuggets de blé et citron Chou fleur CE2 et pommes de terre béchamel à la muscade <i>Buche de chèvre bio</i> <i>Pomme bio locale</i>	<i>Betteraves bio locales au vinaigre de framboise</i> <i>Rôti de boeuf bio sauce paprika</i> Pommes noisette Crème anglaise Gâteau aux épices

AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable