

ORMOY



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 02 au 06 septembre 2024

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

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

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



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 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
				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

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 septembre 2024

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

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

ORMOY

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 23 au 27 septembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées au citron	pâté de campagne* et cornichon	laitue iceberg	salade de lentilles (échalote, ciboulette)	<i>Repas des Iles</i> accras de morue
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>brandade de colin d'Alaska MSC à la purée de patate douce</i>
semoule BIO	flageolets	courgettes à la provençale et riz	velouté aux fruits mixés	fromage à tartiner nature
pont l'évêque AOP	petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison	ananas frais BIO
cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	éclair parfum 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