

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 37
Année 2024



LUNDI 9 septembre 2024	MARDI 10 septembre 2024	MERCREDI 11 septembre 2024	JEUDI 12 septembre 2024	VENDREDI 13 septembre 2024
Salade de Betterave à la vinaigrette	Melon		Tranche de surimi - Mayonnaise	Cornet de Jambon -Macédoine
Sauté de Porc sauce Curry	Pâtes à la bolognaise (recette légumineuse)		Haut de cuisse de poulet (sauce du chef)	Moules Marinières
Purée de carottes	Camembert		Epinards à la crème	Frites
Fromage blanc à la vanille	Fruits au sirop		Bleu d'Auvergne	Croq lait
Banane			Crumble aux Pommes (maison)	Riz au lait (maison)



AOC

Appellation d'Origine Contrôlée



LR

Label Rouge



STG

Spécialité Traditionnelle Garantie



IGP

Indication Géographique Protégée



AOP

Appellation d'Origine Protégée



HVE

Haute Valeur Environnementale



France

Origine France



MSC

Pêche Durable MSC



PF

Produit Fermier



Fairtrade

Issu du commerce Équitable



BBC

Bleu Blanc Cœur



BIO

Agriculture Biologique



Fait Maison

Fait Maison



RUP

Régions Ultra-Périphériques



CE2

Certification Environnementale Niveau 2



CC

Produit Issu d'un Circuit Court

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 38
Année 2024



LUNDI 16 septembre 2024	MARDI 17 septembre 2024	MERCREDI 18 septembre 2024	JEUDI 19 septembre 2024	VENDREDI 20 septembre 2024
Salade de chou fleur	Pâté de campagne-cornichons		Carottes râpées	Taboulé à l'orientale
Sauté de dinde sce champignons à la crème	Cordon Bleu sauce italienne		Plat de Côte sauce à la Diable	Filet de Posson Sauce Aurore
Riz	Pâtes		Coco lingots	Carottes persillées
Camembert	Petit suisse aux fruits		Le carré	kiri
Crème pistache (yabon)	Pêche au sirop		Pomme	Gateau chocolat blanc aux légumineuses



AOC

Appellation d'Origine Contrôlée



LR

Label Rouge



STG

Spécialité Traditionnelle Garantie



IGP

Indication Géographique Protégée



AOP

Appellation d'Origine Protégée



HVE

Haute Valeur Environnementale



FRANCE

Origine France



MSC

Pêche Durable MSC



PF

Produit Fermier



ICE

Issu du commerce Équitable



BBC

Bleu Blanc Cœur



BIO

Agriculture Biologique



Fait Maison

Fait Maison



RUP

Régions Ultra-Périphériques



CE2

Certification Environnementale Niveau 2



CC

Produit Issu d'un Circuit Court

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 39
Année 2023



LUNDI 23 septembre 2024	MARDI 24 septembre 2024	MERCREDI 25 septembre 2024	JEUDI 26 septembre 2024	VENDREDI 27 septembre 2024
Maquereau + beurre	Céleri rémoulade		Salami-cornichons	Œufs durs mayonnaise
Bœuf Bourguignon et sa sauce	Chili con corné aux légumineuses		Escalope de volaille à la crème	Paupiette de sole sauce hollandaise
Navets	Riz		Pâtes	Salsifis
Emmental	Babybel		Saint nectaire	Saint Paulin
Crème vanille (yabon)	Cône chocolat-vanille		Raisin	Roulé à la confiture de fraises



AOC

Appellation d'Origine Contrôlée



LR

Label Rouge



STG

Spécialité Traditionnelle Garantie



IGP

Indication Géographique Protégée



AOP

Appellation d'Origine Protégée



HVE

Haute Valeur Environnementale



FRANCE

Origine France



MSC

Pêche Durable MSC



PF

Produit Fermier



ICE

Issu du commerce Équitable



BBC

Bleu Blanc Cœur



BIO

Agriculture Biologique



Fait Maison

Fait Maison



RUP

Régions Ultra-Périphériques



CE2

Certification Environnementale Niveau 2



CC

Produit Issu d'un Circuit Court

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 40
Année 2024



LUNDI 30 septembre 2024	MARDI 1 octobre 2024	MERCREDI 2 octobre 2024	JEUDI 3 octobre 2024	VENDREDI 4 octobre 2024
<p>Haricots verts à la vinaigrette</p> <p>Jambon Braisé Sauce au Cidre</p> <p>Pâtes</p> <p>Kiri</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Rosette-Cornichons</p> <p>Sauté De Bœuf Sauce Tomate</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Coulommiers</p> <p>Raisin</p>		<p>Salade de betteraves</p> <p>Cordon Bleu Sauce Fromagère</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Tarte Flan vanille</p>	<p>Salade de carottes râpées</p> <p>Moule marinières</p> <p>Frites</p> <p>Chèvre</p> <p>Cheesecake (maison)</p>



AOC

Appellation d'Origine Contrôlée



LR

Label Rouge



STG

Spécialité Traditionnelle Garantie



IGP

Indication Géographique Protégée



AOP

Appellation d'Origine Protégée



HVE

Haute Valeur Environnementale



FRANCE

Origine France



MSC

Pêche Durable MSC



PF

Produit Fermier



ICE

Issu du commerce Équitable



FAIRTRADE

Bleu Blanc Cœur



BBC

Fait Maison



BIO

Agriculture Biologique



RUP

Certification Environnementale Niveau 2



CE2

Produit Issu d'un Circuit Court



CC

Fait Maison



RUP

Régions Ultra-Périphériques



CE2

Certification Environnementale Niveau 2



CC

Produit Issu d'un Circuit Court

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 41
Année 2024



LUNDI 7 octobre 2024	MARDI 8 octobre 2024	MERCREDI 9 octobre 2024	JEUDI 10 octobre 2024	VENDREDI 11 octobre 2024
<p>Salade De Pois Chiche- Tomate</p> <p>Sauté de Porc au Curry</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Raisin</p>	<p>Pâté de campagne cornichons</p> <p>Hachis Parmentier aux Légumineuses (Maison)- Salade Verte</p> <p>Camembert</p> <p>Fruits au sirop</p>		<p>Céleri -Rémoulade</p> <p>Pizza Reine -salade Verte (maison)</p> <p>kiri</p> <p>Moelleux aux pommes (maison)</p>	<p>Cornet de jambon macédoine</p> <p>Paupiette de Saumon sauce beurre blanc</p> <p>Coquillettes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p>



AOC

Appellation
d'Origine
Contrôlée



LR

Label
Rouge



STG

Spécialité
Traditionnelle
Garantie



IGP

Indication
Géographique
Protégée



AOP

Appellation
d'Origine
Protégée



HVE

Haute
Valeur
Environne-
mentale



FRANCE

Origine
France



MSC

Pêche
Durable
MSC



PF

Produit
Fermier



ICE

Issu du
commerce
Équitable



BBC

Bleu
Blanc
Cœur



BIO

Agriculture
Biologique



Fait
Maison

Fait
Maison



RUP

Régions
Ultra-
Périphériques



CE2

Certification
Environnementale
Niveau 2



CC

Produit
Issu d'un
Circuit
Court