

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	accras de morue		carottes HVE râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>		<u>couscous boulette de bœuf VBF</u>	
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre		semoule	FERIE
<u>yaourt sucré BIO</u>	fromage AOP/AOC		yaourt arôme BIO local et circuit court	
fruit frais de saison	fruit frais HVE		biscuit	

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves HVE vinaigrette		taboulé	tomates vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	émincés de poulet BIO sauce au poivre		falafel (pois chiches) sauce blanche ciboulette froide	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises		haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage BIO	yaourt sucré BIO		fromage à tartiner BIO	fromage AOP/AOC
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison		fruit frais HVE	mousse au 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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg		betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR) <i>garniture à la volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce tomate basilic		<u>paupiette au veau sauce</u> <u>aux herbes</u>	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre		coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC		fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle		fruit frais HVE	tourteau fromager

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)		saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte BIO vinaigrette
rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab		haché au veau sauce oignons	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup		purée de céleri CEE2 pomme de terre	velouté aux fruits mixés
petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC		fromage frais à tartiner	
fruit frais HVE	fruit frais BIO		fruit frais	brownie

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	tomates vinaigrette		betteraves HVE vinaigrette	carottes et céleri HVE vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)		crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)		épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC		bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme allégée en sucre (HVE)		fruit frais HVE	flan goût 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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes râpées HVE		REPAS DE NOEL	taboulé (semoule BIO)
rôti de porc* LR sauce brune	omelette BIO			colin d'alaska MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce brune</i>	purée brocolis CEE2 pomme de terre			haricots verts CEE2
flageolets CEE2	velouté aux fruits mixés			suisse arôme BIO
fromage AOP/AOC	biscuit			fruit au sirop
fruit frais HVE				

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 = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**