

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées BIO		salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	<u>paupiette au veau jus</u> <u>aux herbes</u>		jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
haricots verts (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)		torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner		tomme	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		banane	gâteau fondant 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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	carottes râpée BIO à l'orange <u>boulettes au bœuf</u> <u>sauce tomate</u> purée de potiron pomme de terre yaourt sucré		laitue iceberg émincés de poulet façon kebab frites (mayonnaise et ketchup)	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i> colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre riz (et fondue de poireaux) fromage frais à tartiner
pomme production locale HVE	gâteau (pompon cœur cacao)		suise aux fruits BIO fraises (et sucre)	fruit frais BIO de saison

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette		salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette sauce façon piperade		steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées		épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert		velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO		fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille

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 Originale Protégée

AOC = Appellation Originale 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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne paupiette au veau au jus corsé flageolets (et carottes) au thym fromage BIO éclair au chocolat œuf en chocolat		laitue iceberg riz à l'orientale (riz aux carottes et émincés poulet kebab) fromage (forme ovale) fraises (et sucre)	salade de pépinette fraîcheur pizza au fromage haricots verts BIO (échalote) yaourt sucré fruit frais BIO de saison

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

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 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées		salade verte et maïs	<u>repas anglais</u> tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette
haché au veau sauce façon marengo	manchons de poulet rôtis		<u>couscous boulettes</u> <u>bœuf VBF</u>	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
haricots verts (échalote)	purée céleri pomme de terre		semoule BIO (et quinoa)	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
camembert	yaourt sucré BIO local et circuit court		velouté aux fruits mixés	gouda
liégeois au chocolat	fruit frais de saison		fraises (et sucre)	gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe

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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	tomates BIO sauce basilic		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	concombres vinaigrette
<u>bœuf haché VBF à la bolognaise</u>	hachis parmentier au bœuf VBF		calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)	sauté de bœuf VBF sauce façon thaï
tortis			chou fleur sauce blanche (pdt)	battonnière aux carottes jaunes (riz)
st paulin	emmental à la coupe		petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner BIO
fruit frais BIO de saison	crème dessert chocolat		ananas frais BIO	compote de pomme (HVE)

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

* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

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 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>			
émincés de poulet sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché			
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		FERIE	PONT DE L'ASCENSION
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais ail et fines herbes			
gâteau basque	fruit frais BIO de saison			

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

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 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes (et lentilles)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p>	<p>melon BIO</p> <p><u>merlu sauce aurore</u></p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</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 = 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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	taboulé		concombres sauce ciboulette	tomates vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade		omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
FERIE	haricots verts et beurre (échalote)		chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fromage à la coupe		fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison		liégeois saveur vanille	

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française
 RAV = Race à Viande

VBF = 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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur sauce cocktail		laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	<u>ravioli au bœuf VBF</u>		émincés de volaille façon kebab	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO		frites (mayonnaise et ketchup)	trio de légumes BIO (et pdt)
emmental à la coupe	fruit frais de saison		carré de l'est	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot			fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises

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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de poulet sse moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p><u>paupiette</u> au veau et <u>son jus</u></p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>		<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</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 = 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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de volaille (réserve)		<u>repas FROID de fin d'année</u> melon BIO	concombres vinaigrette
filet de poulet sauce au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	<u>pépites de colin</u> <u>d'alaska pané</u>
haricots blancs à la tomate			taboulé (tomate, concombre...)	haricots verts BIO (échalote)
fromage frais sucré	emmental à la coupe		camembert	yaourt arôme BIO local et circuit court
fruit frais BIO de saison	compote de pomme HVE (réserve)		mousse chocolat au lait jus de pomme	cake fourré chocolat

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette		tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		omelette	
poêlée de légumes (échalote) (et pdt)	frites		semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison		madeleine pur beurre	

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

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**