

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LA RENTREE concombres vinaigrette émincés de filet de poulet sauce façon Vallée d'Auge	taboulé colin d'alaska MSC poêlé
			pommes de terre rissolées camembert	haricots verts BIO fromage frais à tartiner
			compote de pomme HVE allégée en sucre	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 = 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

CEE2 = Certificat environnemental des

exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	betteraves HVE vinaigrette framboise		laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate		nuggets de poulet (plein filet)	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO		épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	petit fromage frais arôme		yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE		gaufrettes fourrées parfum vanille	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 = 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

CEE2 = Certificat environnemental des

exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate BIO vinaigrette		Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
manchons de poulet rôtis	calamars à la romaine et citron		chili sin carne	merquez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre		riz BIO	coquillettes BIO (ratatouille)
fromage ovale	st paulin		velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille		pastèque	spécialité pomme ananas
			sirop de grenadine	

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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>filet de poulet sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>		<p>concombres cubes sauce aneth</p> <p>pizza au fromage</p> <p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'alaska MSC pané (et citron)</p> <p>courgettes BIO au gratin (et riz)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>éclair parfum chocolat</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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées		accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette sauce basquaise		jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage frais à tartiner	mimolette		bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel		fruit frais BIO	fruit frais de saison

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

CEE2 = Certificat environnemental des

exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce moutarde</p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes HVE à l'orange</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</p> <p>madelons aux petites de chocolat</p>		<p>taboulé</p> <p>colin d'alaska MSC poêlé</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>banane</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>lentilles sauce tomate</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit au sirop</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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		SEMAINE DU GOUT 2022		

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

CEE2 = Certificat environnemental des

exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	betteraves BIO vinaigrette		laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* sauce charcutière	cordon bleu de volaille		tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétales sauce paprika
rôti de poulet sauce charcutière	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		camembert	semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	fromage frais à tartiner		compote de pomme HVE allégée en sucre	yaourt arôme
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat			fruit frais BIO
fruit frais de saison				

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable