

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	accras de morue	chou rouge HVE rémoulade	carottes BIO râpées à l'orange	
carbonnade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>	manchons de poulet rôtis	<u>couscous boulette au bœuf VBF</u>	
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre	fusillis BIO (ratatouille)	semoule BIO	FERIE
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	yaourt arôme	
fruit frais de saison	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille	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

CEE2 = Certificat environnemental des établissements de restauration

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves BIO vinaigrette	céleri HVE rémoulade	taboulé	tomates vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	émincés de poulet sauce poivre	saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	<u>cordon bleu de volaille</u>	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	beignets de salsifis	haricots verts BIO	épinards sauce blanche (et pdt)
emmental à la coupe	yaourt sucré BIO	yaourt arôme BIO	fromage à tartiner	gouda
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison	biscuit	fruit frais BIO	mousse au chocolat

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

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CEE2 = Certificat environnemental des

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
veluté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves HVE sauce mimosa	carottes BIO aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (rôti de porc) <i>garniture à la volaille</i>	filet de poulet sauce façon suprême	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	<u>paupiette au veau sauce aux herbes</u>	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2	coquillettes BIO (courgettes sauce blanche)	riz (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	tomme	mimolette	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais BIO	fruit frais BIO	tourteau fromager

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	CEE2 = Certificat environnemental des producteurs agricoles
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	MSC = pêche durable
	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	CEE2 = Certificat environnemental des producteurs agricoles
	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	MSC = pêche durable
	AOP = Appellation Origine Protégée		
	AOC = Appellation Origine Contrôlée		
	HVE = Haute Valeur Environnementale		

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)	concombres vinaigrette	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	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)	haché au veau sauce oignons	<u>tortelloni au saumon</u> <u>MSC jus crème à l'aneth</u>
chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup	petits pois CEE2	purée de céleri CEE2 pomme de terre	velouté aux fruits mixés
petit fromage frais sucré	carré de l'est	fromage BIO	fromage frais à tartiner	brownie
fruit frais HVE	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	

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	CEE2 = Certificat environnemental des producteurs de légumes
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	MSC = pêche durable
	VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée	
	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	
	LR = issue Label Rouge	HVE = Haute Valeur Environnementale	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	tomates vinaigrette		betteraves HVE vinaigrette	carottes BIO et céleri HVE vinaigrette
filet de poulet sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)		<u>boulettes de mouton</u> <u>sauce moutarde</u>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)		épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré	st paulin		bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme allégée en sucre (HVE)		fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel

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	CEE2 = Certificat environnemental des
	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	RAV = Race à Viande	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 décembre 2022

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

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

Légendes :	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issue Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des établissements scolaires</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
-------------------	--	--	---	--