

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	accras de morue	chou rouge HVE rémoulade	carottes HVE râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>	manchons de poulet rôtis	<u>boulettes de bœuf VBF</u>	
chou fleur BIO vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre	tortis (ratatouille)	semoule BIO	FERIE
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	bûche au lait de mélange	yaourt arôme BIO local et circuit court	
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

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 BIO vinaigrette	céleri HVE rémoulade	taboulé	tomates vinaigrette
<u>crêpe au fromage</u>	émincés de poulet BIO sauce au poivre	saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	<u>cordon bleu</u>	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes BIO (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	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner	fromage AOP/AOC
purée de pomme BIO	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

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**

semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves BIO sauce mimosa	carottes BIO aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR)	émincés de poulet BIO sauce tomate basilic	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
<i>garniture à la volaille</i>				
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2	coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	mimolette	fromage ovale	<u>yaourt sucré</u>
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais	fruit frais BIO	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)	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	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup	petits pois CEE2	purée de céleri CEE2 pomme de terre	
suisse arôme BIO	fromage AOP/AOC	<u>fromage oval</u>	fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés
fruit frais HVE	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	brownie

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	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

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