

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO		chou rouge HVE rémoulade	carottes BIO râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de porc LR froid</i>	wings de poulet LR	couscous végétarien	
chou fleur BIO vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre	fusillis BIO (ratatouille)	semoule	FERIE
yaourt sucré BIO	fromage AOP/AOC		yaourt arôme BIO local et circuit court	
	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie confiture fraise lait nature	aufrettes fourrées saveur vanille petit fromage frais sucré jus de fruit	pain au lait barre choco lait fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	

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
bœuf VBF bourguignon	<u>potage</u> émincés de poulet LR sauce poivre	saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	falafel (pois chiches) sauce blanche ciboulette froide	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)
fromage BIO	yaourt sucré BIO	suisse arôme BIO	fromage à tartiner BIO	fromage AOP/AOC
purée de pomme BIO		biscuit	fruit frais BIO	dessert lacté BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot fromage frais sucré	croissant fruit frais <u>lait nature</u>	baguette barre choco noirX2 compote	riz soufflé lait nature fruit frais

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
			betteraves BIO sauce mimosa	carottes BIO aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute (cont rôti de porc LR) <i>garniture à la volaille</i>	filet de poulet sauce façon suprême	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2 et <u>pdt</u>	coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	fromage BIO		
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais BIO	fruit frais BIO	tourteau fromager
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	galette bretonne lait chocolaté compote	baguette miel fruit frais

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
rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)	saucisson à l'ail et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i> haché au veau sauce oignons	<u>potage</u>
chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup	petits pois CEE2	purée de céleri CEE2 pomme de terre	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
suisse arôme BIO	fromage AOP/AOC	fromage BIO		velouté aux fruits mixés
fruit frais BIO	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au chocolat compote lait nature	baguette confiture abricot yaourt arôme	madeleine petit fromage frais arôme <u>fruit frais</u>	baguette barre choco noirX2 fromage frais sucré	baguette confiture fraise 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**