

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes variés</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>frites mayonnaise et ketchup</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>haché au veau sauce oignons</p> <p>purée de céleri CEE2 pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade verte BIO vinaigrette</p> <p>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>brownie</p>
		<p>goûters :</p> <p>madeleine</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>jus de fruit</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	tomates vinaigrette	repas belge salade verte et croustons	betteraves HVE vinaigrette	carottes et céleri HVE vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)	sauté de porc* sauce flamande <i>filet de poulet sauce flamande</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)	pommes de terre, carottes CEE2 (oignons)	épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	suisse arôme BIO	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme allégée en sucre (HVE)	gaufre au chocolat <i>jus de raisins</i>	fruit frais HVE	flan goût vanille nappé caramel
		goûters : baguette confiture fraise petit fromage frais arôme		

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 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes râpées HVE	mousse de foie* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	REPAS DE NOEL	taboulé (semoule BIO)
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	omelette BIO	paupiette au veau sauce chasseur		colin d'alaska MSC doré au beurre
flageolets CEE2	purée brocolis CEE2 pomme de terre	pâtes BIO (et courgettes)		haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés	carré de l'est		suisse arôme BIO
fruit frais HVE	biscuit	fruit frais de saison		fruit au sirop
		goûters : barre pâtissière compote lait nature		

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 19 au 23 décembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	velouté de légumes BIO	carottes râpées HVE	chou rouge HVE rémoulade	Repas de Noël pâté de campagne (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i>
émincés de poulet BIO et son jus	ravioli aux légumes et fromage râpé	colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* VPF sauce charcutière <i>rôti de poulet scc charcutière</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux épices de Noël
petits pois CEE2	produit laitier frais sucré	épinards au gratin (pdt)	riz BIO	pommes sourire
fromage BIO	fruit frais de saison	fromage	fromage AOP/AOC	petit fromage frais arôme
fruit frais HVE		dessert lacté BIO	compote de pommes HVE	pâtisserie de Noël <i>jus de pomme</i>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais sucré	moelleux chocolat lait nature compote	barre marbré fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner dessert lacté	baguette beurre et 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 26 au 30 décembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes cordon bleu de volaille semoule BIO (ratatouille) produit laitier frais sucré fruit frais HVE	salade verte BIO thon sauce tomate mezze penne fromage frais à tartiner dessert lacté	œuf dur mayonnaise rôti de bœuf VBF (et cornichon) poêlée de légumes (pdt) fromage fruit frais BIO	salade de pépinettes boulettes végétales (chou kale) BIO haricots verts CEE2 fromage AOP/AOC fruit au sirop	Repas de fin d'année tomates cerises manchons de poulet rôtis pommes dûchesse et ketchup yaourt arôme BIO crêpe fourrée chocolat <i>sirop de grenadine</i>
goûters : céréales natures lait nature compote	goûters : pain au lait ourson guimauve jus de fruit	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré	goûters : biscuit dessert lacté fruit frais	goûters : baguette fromage 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**