

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>repas halloween carottes HVE et olives noires</p> <p>haché au veau sauce tomate</p> <p>coquillettes <b>BIO</b></p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gâteau au chocolat jus d'orange</p>	<p>FERIE</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage ovale</p> <p>dessert lacté</p>	<p>velouté de légumes</p> <p>omelette <b>BIO</b></p> <p>semoule <b>BIO</b> (ratatouille)</p> <p>yaourt sucré <b>BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de pépinette</p> <p>colin d'alaska <b>MSC</b> pané (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette barres choco noir x2 fruit frais</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant lait chocolaté fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture dessert lacté</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolat lait compote pomme HVE</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

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 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes <b>BIO</b>	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	<b>couscous végétarien BIO</b>	
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre	<b>fusillis BIO</b> (ratatouille)	semoule	FERIE
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	bûche au lait de mélange	<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	
fruit frais de saison	fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	biscuit	
		<b>goûters :</b> pain au lait barre choco lait 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

CEE2 = Certificat environnemental des  
opérations de niveau 2

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 HVE vinaigrette	céleri HVE rémoulade	taboulé	tomates vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	<b>émincés de poulet BIO</b> 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 CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	beignets de salsifis	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
<b>fromage BIO</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>	<b>suisse arôme BIO</b>	<b>fromage à tartiner BIO</b>	<b>fromage AOP/AOC</b>
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison	biscuit	fruit frais HVE	mousse au chocolat
		<b>goûters :</b> croissant fruit frais 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## 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 HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR) <i>garniture à la volaille</i>	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce tomate basilic	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	<b>coquillettes BIO</b> (et courgettes sauce blanche)	<b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	fromage AOP/AOC	mimolette	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais HVE	tourteau fromager
		goûters : baguette pâte à tartiner yaourt 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable



# 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