

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	carottes HVE à l'orange	tomates <b>BIO</b> vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce printanière	<b>colin d'alaska MSC</b> poêlé	<b>lentilles BIO sauce</b> tomate
<b>semoule BIO (et ratatouille)</b>	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>	pointe de brie	<b>fromage à tartiner BIO</b>	fromage frais sucré
fruit frais HVE	madelons aux petites de chocolat	crème dessert saveur vanille	banane	fruit au sirop
		goûters : biscuit >30g lait chocolaté 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  
exploitations de niveau 2

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 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		SEMAINE DU GOUT 2022		

*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 exploitations de viande

\* = 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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille	sauté de bœuf VBF sauce mironton	tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	colin d'alaska MSC poêlé
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre		semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	fromage frais à tartiner	fromage BIO	fromage AOP/AOC	yaourt arôme BIO
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais HVE
fruit frais de saison				
		goûters :		
		baguette pâte à tartiner produit laitier 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  
productions de niveau 2  
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 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes <b>BIO</b></p> <p>colin d'Alaska <b>MSC</b> poêlé</p> <p>chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>galettes bretonne</p>	<p>salade verte</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>frites</p> <p>fromage frais à tartiner <b>BIO</b></p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>quenelles natures sauce crèmeuse</p> <p><b>riz BIO (champignons)</b></p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* jus aux échalote <i>rôti de poulet jus aux échalote</i></p> <p>purée potiron pomme de terre</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>crème dessert</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce aux herbes</p> <p>flageolets (carottes) CEE2</p> <p>yaourt sucré <b>BIO local</b> et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit &gt;30g produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit au sirop</p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière lait chocolaté fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture dessert lacté</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 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<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**