

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées BIO	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	omelette	sauté de bœuf VBF sauce au curry	roti de porc* VPF (froid au chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	pomme de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	petits pois et carottes CEE2	riz BIO
	petit fromage frais sucré	tomme	yaourt arôme	emmental
	Brioche des rois	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	moelleux chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	marbré jus de fruit	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pépinette fraicheur</p> <p>émincé de poulet sauce façon Vallée d'Auge</p> <p>haricots verts BIO (pdt BIO)</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme (allégée en sucre, HVE)</p> <p>gouters :</p> <p>riz soufflé lait nature</p>	<p>tomates sauce basilic</p> <p>colin d'Alaska (MSC) pané</p> <p>gratin de chou fleur BIO (et pdt)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>boulettes de bœuf VBF façon tajine</p> <p>semoule (carottes)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>flan goût vanille nappé caramel</p> <p>gouters :</p> <p>biscuit >30g jus de fruit</p>	<p>LA RACLETTE</p> <p>velouté potiron</p> <p>jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit au sirop</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>éclair au chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>tranches briocheX2 lait nature</p>

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	CEE2 = Certificat environnemental des produits agricoles de classe 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées BIO	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	parmentier de lentilles et tomate (plat complet)
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt)	semoule BIO	tomme
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner	
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	banane	biscuit BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre pâtisseries jus de fruit	baguette beurre fruit frais	biscuit > 30g lait nature	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie confiture

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	CEE2 = Certificat environnemental des productions de viande 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de potiron</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>fusilli BIO (et ratatouille)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : biscuit >30g jus de fruit</p>	<p>Nouvel an Chinois achard HVE sauce coriandre</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>duo riz et batonnière de légumes</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters : pain au lait produit laitier frais</p>	<p>taboulé</p> <p>roti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais</p> <p>gouters : baguette fromage fruit au sirop</p>	<p>LA SAVOIE salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard volaille</i></p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : baguette pâte à tartiner compote</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalote)</p> <p>emmental</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p> <p>gouters : baguette beurre et miel fruit frais</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
productions de viande 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>filet de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>gratin de chou fleur et pdt</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>betteraves HVE sauce mimosa</p> <p>haché au veau sauce poivre</p> <p>frites</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>orange (origine Corse)</p>	<p>tomates sauce échalote</p> <p>sauté bœuf VBF sauce mironton</p> <p>petits pois (et champignons)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur chocolat</p>	<p><u>La Chandeleur</u></p> <p>salade verte BIO</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>lentilles (carottes CEE2)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>cubes de colin MSC sauce curry</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p>	<p>pain au lait</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>brownie</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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des productions de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	céleri rémoulade	velouté aux légumes BIO	carottes râpées BIO
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce moutarde	boulette de blé façon thai	beignets de calamars et citron
semoule	haricots verts BIO	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	coquillettes (et ratatouille)	purée de pommes de terre
emmental	fromage frais sucré	yaourt arôme	suisse arôme	camembert
purée de pomme BIO	fruit frais de saison HVE	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre marbré	baguette barre choco lait	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture	biscuits fourrés fraiseX2
jus de fruit	crème dessert saveur vanille		lait aromatisé	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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	tomates vinaigrette	choux rouge HVE rémoulade	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
tarte méditerranéenne	steak haché VBF sauce brune	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki poêlé MSC
courgettes (et pdt)	beignets de brocolis	flageolets	poelée de 4 légumes BIO et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local	fromage à tartiner nature	petit fromage frais sucré	mimolette
mousse au chocolat	biscuit	cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 jus de fruit	baguette confiture dessert lacté

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	CEE2 = Certificat environnemental des multiplicateurs de viande ?
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	salade arlequin	céleri sauce au curry	betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
émincés de poulet sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse arôme	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	fromage à tartiner nature	fromage BIO
purée de pomme BIO	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
galette bretonne	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture	gaufrette parfum chocolat lait nature	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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des produits agricoles
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron pizza au fromage batonnière de carottes camembert fruit frais BIO	sardines et beurre sauté de bœuf VBF purée de pdt et courgettes BIO yaourt arôme fruit frais de saison HVE	concombres vinaigrette tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth fromage à tartiner nature mousse au chocolat	salade verte BIO émincés de volaille façon kebab pommes campagnardes (mayonnaise ketchup) suisse arôme fruit frais de saison HVE	carottes râpées HVE beaufilet de hoki poêlé MSC brocolis CEE2 sauce blanche et pdt carré de l'est crème dessert BIO saveur chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	pain de mie barres chocolat x2

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	CEE2 = Certificat environnemental des productions de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>duo carotte et céleri BIO (vinaigrette)</p> <p>omelette</p> <p>chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)</p> <p>st paulin</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette fromage blanc</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>crêpe fourrée sauce au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots vert et beurre CEE2 (échalote)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>banane BIO</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette sauce ciboulette</p> <p>pave de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette</p> <p>riz</p> <p>fromage BIO</p> <p>liégeois saveur vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre bretonne	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop	baguette fromage à tartiner fruit frais

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 niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>spécialité pomme fraise</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>tomates BIO vinaigrette aux olives</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet)</p> <p><i>saucisses de volaille</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>tomme</p> <p>gâteau basque</p> <p>gouters :</p> <p>céréales au miel</p> <p>lait nature</p>	<p>céleri HVE rémoulade</p> <p>nuggets de poulet</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>mezze penne tomates concassée et fromage râpé</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gouters :</p> <p>gaufrette parfum vanille</p> <p>jus de fruit</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</p>

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	CEE2 = Certificat environnemental des productions de viande
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>boulettes de soja sauce tomate</p> <p>haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)</p> <p>edam</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de volaille sauce tandoori</p> <p>riz BIO (et brunoise de légumes)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crème</p> <p>frites</p> <p>emmental</p> <p>purée de pomme BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
gâteau marbré lait nature	baguette beurre fruit frais	galette bretonne lait arôme	pain au lait jus de fruit	baguette confiture yaourt sucré

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	CEE2 = Certificat environnemental des productions de viande ?
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable