

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	accras de morue	chou rouge HVE rémoulade	carottes BIO râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>	manchons de poulet rôtis	couscous végétarien	
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre	tortis (ratatouille)	semoule BIO	FERIE
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	yaourt arôme	
fruit frais de saison	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille	biscuit	
gôûters : pain de mie confiture fraise	gôûters : aufrettes fourrées saveur vanill jus de fruit	gôûters : pain au lait fruit frais	gôûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gôûters :

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
radis beurre	betteraves BIO vinaigrette	céleri HVE rémoulade	taboulé	tomates vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	émincés de poulet 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 BIO	épinards sauce blanche (et pdt)
emmental à la coupe	yaourt sucré BIO	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner	gouda
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison	biscuit	fruit frais BIO	mousse au chocolat
gôûters : biscuit jus de fruit	gôûters : baguette confiture abricot fromage frais sucré	gôûters : croissant sirop de grenadine	gôûters : baguette barre choco noirX2 compote	gôûters : riz soufflé lait nature

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

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
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves HVE sauce mimosa	carottes BIO aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (rôti de porc) <i>garniture à la volaille</i>	filet de poulet 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 potiron pommes de terre	haricots beurre CEE2	coquillettes BIO (courgettes sauce blanche)	riz (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	tomme	mimolette à la coupe	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais	fruit frais BIO	tourteau fromager
gôûters : pain de mie fromage à tartiner	gôûters : barre pâtissière jus de fruit	gôûters : baguette pâte à tartiner yaourt arôme	gôûters : galette bretonne compote	gôûters : 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
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte BIO vinaigrette
rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)	haché au veau sauce oignons	mezze penne courgettes et fromage râpé
chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup	petits pois CEE2	purée de céleri CEE2 pomme de terre	velouté aux fruits mixés
petit fromage frais sucré	carré de l'est	emmental	fromage frais à tartiner	moelleux chocolat
fruit frais HVE	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	
gôûters : pain au chocolat lait nature	gôûters : baguette confiture abricot yaourt arôme	gôûters : madeleine jus de fruit	gôûters : baguette barre choco noirX2 fromage frais sucré	gôûters : 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes verts	tomates vinaigrette	repas belge salade verte et croutons	betteraves HVE vinaigrette	carottes BIO et céleri BIO vinaigrette
filet de poulet 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) au gratin	riz BIO
yaourt sucré	st paulin	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme allégée en sucre (HVE)	gaufre au chocolat jus de raisins	fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel
gôûters : pain au lait jus de fruit	gôûters : madeleine fruit frais	gôûters : baguette confiture fraise petit fromage frais arôme	gôûters : baguette fromage tranquette spécialité pomme banane	gôûters : barre marbrée jus de fruit

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
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable			
		pdt = pomme de terre MSC = pêche durable	

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* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	omelette	paupiette au veau sauce chasseur		colin d'alaska MSC doré au beurre
flageolets CEE2	purée brocolis CEE2 pomme de terre	mezze penne (et courgettes)	clémentines BIO	haricots verts BIO
emmental à la coupe	velouté aux fruits mixés	carré de l'est		suisse arôme BIO
fruit frais HVE	biscuit	fruit frais de saison		fruit au sirop
gôûters : tranches briocheX2 barres chocoX2	gôûters : baguette confiture abricot petit fromage frais sucré	gôûters : barre pâtisseries lait nature	gôûters : baguette coque fromagère fruit frais	gôûters : croissant jus de fruit

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 pate de campagne (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i>
filet de poulet 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 sse charcutière</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux épices de Noël
petits pois CEE2		épinards au gratin (pdt)	riz BIO	pommes sourire
fromage BIO	produit laitier frais sucré	fromage	fromage	petit fromage frais arôme
fruit frais BIO	fruit frais de saison	dessert lacté	compote de pommes HVE	pâtisserie de Noël jus de pomme
gôûters : baguette confiture produit laitier frais sucré	gôûters : moelleux chocolat compote	gôûters : barre marbré jus de fruit	gôûters : baguette pâte à tartiner dessert lacté	gôûters : baguette beurre et miel fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

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	salade verte BIO	œuf dur mayonnaise	salade de pépinettes	Repas de fin d'année tomates cerises
cordon bleu de volaille	thon sauce tomate	rôti de bœuf VBF (et cornichon)	boulettes de soja sauce curry coco	manchons de poulet rôtis
semoule BIO (ratatouille)	mezze penne	poêlée de légumes (pdt)	haricots verts BIO	pommes dûchesse et ketchup
produit laitier frais sucré	fromage frais à tartiner	fromage	fromage	yaourt arôme BIO
fruit frais HVE	dessert lacté	fruit frais	fruit au sirop	crêpe fourrée chocolat sirop de grenadine
gôûters : céréales nature lait nature	gôûters : pain au lait jus de fruit	gôûters : baguette confiture petit fromage frais sucré	gôûters : biscuit fruit frais	gôûters : baguette fromage à tartiner fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnement

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