

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
ravioli au bœuf VBF	omelette	sauté de bœuf VBF façon tajine	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) rôti volaille (froid ou chaud)	morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
fromage BIO	pommes de terre rissolées et ketchup	haricots plats (échalote)	carottes BIO (et pomme de terre BIO)	riz
galette aux pommes	fromage à tartiner	liégeois au chocolat	yaourt arôme	petit fromage frais sucré
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
pain de mie barres chocolatX2	biscuit >30g jus de fruit	baguette beurre fruit frais	crêpe au sucre petit fromage frais arôme	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille

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

Légendes :	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge 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 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraîcheur (pépinette tomate concombres maïs)	carottes BIO rapées	céleri rémoulade	<u>LA RACLETTE</u> velouté potiron	salade verte sauce mimosa
bœuf VBF bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé	boulettes de bœuf VBF sauce au curry	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO	gratin de chou fleur (et pdt)	blé doré (et carottes)	pommes de terre	suisse aux fruits BIO
camembert	yaourt sucré	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais BIO	
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
riz soufflé lait nature	baguette fromage tranchette spécialité pomme cassis	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré	tranches briocheX2 lait nature

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 = 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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

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 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes BIO râpées à l'orange	accras de morue	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille	parmentier au thon (à gratiner)	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <i>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</i>	semoule	riz BIO (et ratatouille BIO)
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	coulommiers	fromage à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais de saison	banane BIO	biscuit
gôters : croissant	gôters : baguette beurre fruit frais	gôters : pain au lait produit laitier frais	gôters : baguette pâte à tartiner lait nature	gôters : baguette confiture fraise fruit frais
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	pdt = pomme de terre MSC = pêche durable
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	
RAV = Race à Viande		LR = 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					

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates mozzarella	taboulé	<u>LA SAVOIE</u> velouté légumes verts	céleri rémoulade
manchons de poulet rôtis et ketchup	<i>falafels (et sauce blanche froide)</i>	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin savoyard à la volaille</i>	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
mezze penne	<i>purée courgette pomme de terre BIO</i>	beignets de salsifis	<i>yaourt sucré BIO local et circuit court</i>	haricots verts BIO
saint paulin	velouté aux fruits mixés	fromage frais sucré	fruit frais de saison	fromage ovale
fruit frais BIO	gaufrettes chocolat (plumétis)	fruit frais de saison		crème dessert saveur vanille
gôûters : pain chocolat petit fromage frais sucré	gôûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	gôûters : barre pâtisseries jus de fruit	gôûters : baguette pâte à tartiner compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	gôûters : pain de mie barre chocolat lait

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 = 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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre	tomates sauce échalote	<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
filet de poulet sauce moutarde	boulettes au boeuf VBF sauce aigre douce	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	
lentilles (carottes)	<u>trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO)</u> trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis	riz	<u>gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)</u>	tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
coulommiers	st paulin	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	spécialité pomme ananas	liégeois au chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	orange (origine Corse et HVE)
gôûters : riz soufflé lait nature	gôûters : pain au lait produit laitier frais	gôûters : baguette beurre fruit frais	gôûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gôûters : brownie jus de fruit

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

Légendes :	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
VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande	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 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue	concombres vinaigrette	velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise	<i>riz façon cantonnais (œuf)</i>	beignets de calamars (et citron)
semoule BIO	haricots verts BIO	brocolis au gratin (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court	purée céleri pomme de terre
camembert	yaourt arôme	petit fromage frais sucré	fruit frais de saison	fromage à la coupe
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	biscuit		purée de pommes BIO
gôters : biscuits fourrés fraiseX2 jus de fruit	gôters : baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille	gôters : pain de mie fromage à tartiner	gôters : baguette confiture lait nature	gôters : barre marbré jus de fruit

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 = 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

pdv = pomme de terre

MSC = pêche durable

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

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 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade	choux rouge rémoulade	saucisson à l'ail** (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
boulettes panées de blé façon thaï	steak haché VBF RAV sauce poivre	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
coquillettes BIO (et courgettes BIO)	beignets de chou fleur	purée de pomme de terre	pomme de terre, carotte BIO et chou vert	épinards au gratin (et pdt)
emmental à la coupe	yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage à la coupe	petit fromage frais sucré	fromage à tartiner
mousse au chocolat	biscuit	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais BIO
gôûters : croissant lait nature	gôûters : baguette fromage tranquette compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	gôûters : baguette beurre produit laitier frais	gôûters : tranches briocheX2 jus de fruit	gôûters : baguette confiture fromage frais sucré

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge			AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée HVE = Haute Valeur Environnementale
VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande	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

LA FERTE ALAIS

semaine du 21 au 25 février 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes aux raisins	velouté de légumes	céleri sauce au curry	salade de betteraves	concombres vinaigrette
filet de poulet et son jus	pizza au fromage	miettes de thon sauce tomate	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	colin d'alaska pané (et citron)
riz BIO	laitue iceberg	tortis	pommes de terre façon sarladaise	carotte BIO (et pomme de terre BIO)
fromage à la coupe	suisse aux fruits BIO	fromage à la coupe	yaourt sucré	tomme
compote pomme banane	biscuit	fruit frais de saison	fruit frais BIO	tarte aux pommes
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
galette bretonne	baguette coque fromagère fruit au sirop	pain de mie confiture	crêpe fourrée chocolat lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais
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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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

lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>mardi gras</u> tomates et olives noires	concombres vinaigrette	<u>salade verte BIO</u>	carottes râpées
émincés de blé sauce forestière	steak haché VBF RAV sauce barbecue	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	merlu sauce curry coco
petits pois	purée "tricolore" (pdt, carotte, brocolis)	fromage frais à tartiner	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule BIO
gouda	suisse aux fruits BIO	mousse au chocolat	petit fromage frais sucré	camembert
fruit frais BIO	<i>beignet parfum chocolat</i> <i>noisettes</i> <i>sirop de grenadine</i>		fruit frais de saison	fruit frais de saison
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
pain chocolat	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	pain de mie barres chocolat x2
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 = 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 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf VBF	haché au veau jus aux herbes	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure VPF jambon de volaille	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur sauce blanche (et pdt)	mimolette à la coupe	haricots verts BIO	riz
petit fromage frais arôme	fromage ovale	fruit frais de saison	st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille		banane	brownie
gôûters : barre bretonne lait nature	gôûters : baguette confiture fraise fruit frais	gôûters : biscuit >30g jus de fruit	gôûters : baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	gôûters : 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 = 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 mars 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates BIO sauce estragon	salade de maïs (et tomate)	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) saucisses de volaille	nuggets de poulet (plein filet)	mezze penne tomates concassées et fromage râpé	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	fromage à tartiner BIO	purée brocolis pomme de terre BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison		gâteau fondant chocolat
gôûters : tranches briocheX2 compote	gôûters : madeleine fruit frais	gôûters : baguette confiture fromage frais sucré	gôûters : moelleux amandes jus de fruit	gôûters : baguette fromage tranquette 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 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 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves sauce ciboulette	carottes râpées BIO	accras de morue	salami* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	omelette	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	filet de poulet sauce tandoori	moules sauce crèmeuse
velouté aux fruits mixés	haricots verts (échalote)	épinards au gratin (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes) brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons	frites
fruit frais BIO	carré de l'est	coulommiers	petit fromage frais sucré	édam
	crème dessert au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison	purée de pomme BIO
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
gâteau marbré	baguette beurre fruit frais	pain au lait compote	galette bretonne jus de fruit	baguette confiture yaourt sucré
lait nature				

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 = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

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