

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p><b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>falafel (et ketchup)</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p><b>torsades BIO</b> à la tomate</p> <p>tomme</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p><b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 yaourt sucré</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	
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
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p><b>carottes râpée BIO</b> à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>pain au chocolat</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>compote de pomme (HVE)</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*

<b>Légendes :</b>	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	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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de pâtes	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant jus de fruit	barre pâtissière (gâteau) jus de fruit	biscuits fourrésX2 fraise jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté

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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne paupiette au veau au jus corsé flageolets (et carottes) au thym <b>fromage BIO</b> éclair au chocolat œuf en chocolat	œuf dur (mayonnaise) chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i> gratin de brocolis (pdt) petit fromage frais aux fruits fruit frais de saison	laitue iceberg riz à l'orientale (riz aux carottes et émincés poulet kebab) fromage (forme ovale) fraises (et sucre)	salade de pépinette fraîcheur pizza au fromage <b>haricots verts BIO</b> (échalote) yaourt sucré <b>fruit frais BIO de            saison</b>
	goûters : baguette fromage coque fruit frais	goûters : pain au lait jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré	goûters : biscuit (30g) 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 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	cordon bleu de volaille	moules sauce crémeuse	mezze penne (ratatouille) et mozzarella	cassiolette coin a alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites		semoule BIO
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fromage frais sucré	fromage à la coupe
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	spécialité pomme banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit au sirop	biscuit (30g)  jus de fruit

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

<b>Légendes :</b>	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	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 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p><b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>falafel (et ketchup)</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p><b>torsades BIO</b> à la tomate</p> <p>tomme</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p><b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 yaourt sucré</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	
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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p><b>carottes râpée BIO</b> à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>pain au chocolat</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>compote de pomme (HVE)</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*

<b>Légendes :</b>	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	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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de pâtes	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant jus de fruit	barre pâtissière (gâteau) jus de fruit	biscuits fourrésX2 fraise jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté

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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne paupiette au veau au jus corsé flageolets (et carottes) au thym <b>fromage BIO</b> éclair au chocolat œuf en chocolat	œuf dur (mayonnaise) chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i> gratin de brocolis (pdt) petit fromage frais aux fruits fruit frais de saison	laitue iceberg riz à l'orientale (riz aux carottes et émincés poulet kebab) fromage (forme ovale) fraises (et sucre)	salade de pépinette fraîcheur pizza au fromage <b>haricots verts BIO</b> (échalote) yaourt sucré <b>fruit frais BIO de            saison</b>
	goûters : baguette fromage coque fruit frais	goûters : pain au lait jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré	goûters : biscuit (30g) 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 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	cordon bleu de volaille	moules sauce crémeuse	mezze penne (ratatouille) et mozzarella	cassiolette coin a alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites	fromage frais sucré	semoule BIO
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fruit frais de saison	fromage à la coupe
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	spécialité pomme banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit au sirop	biscuit (30g)  jus de fruit

*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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	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				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>melon ou pastèque BIO</b></p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>tomme</p> <p>ananas au sirop</p>	<p><b>tomates BIO</b> vinaigrette</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>haricots beurre (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>carré de l'est</p> <p>dessert lacté</p>	<p>salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p><b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit (30g)</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>compote de 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 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon ou pastèque <b>BIO</b></p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>tomme</p> <p>ananas au sirop</p>	<p>tomates <b>BIO</b> vinaigrette</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>haricots beurre (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>carré de l'est</p> <p>dessert lacté</p>	<p>salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p><b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit (30g)</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>compote de 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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p><b>carottes râpée BIO</b> à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>pain au chocolat</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>compote de pomme (HVE)</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*

<b>Légendes :</b>	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	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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de pâtes	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant jus de fruit	barre pâtissière (gâteau) jus de fruit	biscuits fourrésX2 fraise jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>melon BIO</b></p> <p>haché au veau sauce façon marengo</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>camembert</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>carottes râpées</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p><b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>tarte au flan</p>	<p>salade verte et maïs</p> <p>boulettes soja jus aux légumes couscous</p> <p><b>semoule BIO (et quinoa)</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p><b>repas anglais</b></p> <p><b>tomates BIO</b> sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)</p> <p>"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)</p> <p>gouda</p> <p>gâteau à la carotte (bâtisserie fraîche) sirop de menthe</p>
<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière (gâteau)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>moelleux citron</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolatX2 fruit frais</p>

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

<b>Légendes :</b>	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	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 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>haricots rouges et courgettes sauce tomate</p> <p>tortis</p> <p>st paulin</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>	<p><b>tomates BIO</b> sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur sauce blanche (pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p><b>ananas BIO</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce façon thai</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p><b>fromage frais à tartiner BIO</b></p> <p>spécialité pomme fraise</p>
<p>goûters :</p> <p>céréales chocolat lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 chocolat jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit au sirop</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat 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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mai 2022 **DECOUVERTE DES TERROIRS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon  émincés de poulet sauce miel et romarin  blé doré (et blettes à la provençale)  <b>yaourt nature BIO</b> (et sucre)  gâteau basque	chorizo* <i>roulade de volaille</i>  axoa de bœuf VBF haché  pommes de terre façon sarladaises  fromage frais ail et fines herbes  <b>fruit frais BIO de saison</b>	tomates sauce mimosa  morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre  riz (et courgettes au basilic)  tomme  fruit frais de saison	FERIE	demi pamplemousse (et sucre)  parmentier végétarien (chapelure)  bûche au lait de mélange  <b>dessert lacté BIO</b>
goûters :	goûters :	goûters :		goûters :
baguette barre choco lait fruit frais	tranches briocheX2  lait nature	pain d'épices  jus de fruit		baguette miel fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves moutarde à l'ancienne sauté de bœuf VBF sauce poivrade carottes (et lentilles) camembert <b>fruit frais BIO de saison</b>	laitue iceberg jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i> purée de pomme de terre <b>fromage frais à tartiner BIO</b> spécialité pomme pêche	carottes à l'orange pilons de poulet rôtis brocolis au gratin (pdt) emmental à la coupe gélatifié saveur vanille	concombres vinaigrette hoki MSC (plein filet) pané (et citron) <b>riz BIO</b> jaune aux petits légumes (façon paëlla) petit fromage frais aux fruits cerises	<b>melon BIO</b> quenelles natures sauce aurore mezza penne (et courgettes) velouté aux fruits mixés gaufrettes parfum chocolat (plumétis)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit (30g) jus de fruit	pain au chocolat jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette confiture abricot lait chocolaté	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 = 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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres sauce ciboulette	tomates vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
	haricots verts et beurre (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	<b>chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)</b>	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
	fromage à la coupe	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	<b>fruit frais BIO de saison</b>	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	
	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	pain au lait	biscuit (30g)	baguette	baguette
	compote	jus de fruit	pâte à tartiner	fromage tranchette
			fruit frais	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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic	riz	émincés de volaille façon kebab	tarte flan au saumon ciboulette
<b>semoule BIO (et carottes BIO)</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais à tartiner	frites (mayonnaise et ketchup)	<b>trio de légumes BIO (et pdt)</b>
emmental à la coupe	fruit frais de saison	ananas frais nectar de fruits exotiques	carré de l'est	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot			<b>fruit frais BIO de saison</b>	clafoutis aux cerises
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
céréales chocolat lait nature	biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	baguette beurre compote de pomme (HVE)	pain de mie confiture fraise	baguette 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

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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>pastèque BIO</b></p> <p>rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>tarte flan aux fromages</p> <p><b>haricots verts BIO</b> (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>	<p><b>repas FROID</b></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>gouda</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p><b>riz BIO</b> et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 fraise</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner yaourt arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>lait chocolaté</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre compote de 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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p><b>carottes râpée BIO</b> à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>pain au chocolat</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>compote de pomme (HVE)</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*

<b>Légendes :</b>	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	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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de pâtes	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant jus de fruit	barre pâtissière (gâteau) jus de fruit	biscuits fourrésX2 fraise jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté

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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	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				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne paupiette au veau au jus corsé flageolets (et carottes) au thym <b>fromage BIO</b> éclair au chocolat œuf en chocolat	œuf dur (mayonnaise) chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i> gratin de brocolis (pdt) petit fromage frais aux fruits fruit frais de saison	laitue iceberg riz à l'orientale (riz aux carottes et émincés poulet kebab) fromage (forme ovale) fraises (et sucre)	salade de pépinette fraîcheur pizza au fromage <b>haricots verts BIO</b> (échalote) yaourt sucré <b>fruit frais BIO de            saison</b>
	goûters : baguette fromage coque fruit frais	goûters : pain au lait jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré	goûters : biscuit (30g) 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 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	cordon bleu de volaille	moules sauce crémeuse	mezze penne (ratatouille) et mozzarella	cassiolette coin a alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites	fromage frais sucré	semoule BIO
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fruit frais de saison	fromage à la coupe
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	spécialité pomme banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit au sirop	biscuit (30g)  jus de fruit

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

<b>Légendes :</b>	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	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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>pastèque BIO</b></p> <p>rôti de porc* sauce moutarde <i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>tarte flan aux fromages</p> <p><b>haricots verts BIO</b> (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>	<p><b>repas FROID</b></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>gouda</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p><b>riz BIO</b> et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 fraise</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner yaourt arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>lait chocolaté</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre compote de 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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées  filet de poulet sauce au cumin  haricots blancs à la tomate  fromage frais sucré  <b>fruit frais BIO de saison</b>	pâté de volaille (réserve)   ravioli au bœuf VBF (réserve)  emmental à la coupe  compote de pomme HVE (réserve)	laitue iceberg  sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes  courgettes au gratin (riz)  fromage frais à tartiner  fruit frais de saison	<i>repas FROID de fin d'année</i> <b>melon BIO</b> jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i> taboulé (tomate, concombre...)  camembert  mousse chocolat au lait <i>jus de pomme</i>	concombres vinaigrette  falafels (et sauce blanche ciboulette froide)  <b>haricots verts BIO</b> (échalote)  <b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>  cake fourré chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre pâtissière (gâteau)  jus de fruit	baguette barres chocoX2 fruit frais	biscuit (30g)  lait nature	baguette fromage à tartiner fruit frais	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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur  manchons de poulet rôtis  poêlée de légumes (échalote) (et pdt)  <b>suisse aux fruits BIO</b>  tarte grillé aux abricot	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette  steak haché VBF sauce tomate  frites  velouté aux fruits mixés  fruit frais de saison	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>  hoki MSC (plein filet) doré au beurre  épinards au gratin (pdt)  tomme  fruit frais de saison	tomates vinaigrette  omelette  <b>semoule BIO</b> (et ratatouille)  fromage à tartiner  madeleine pur beurre	VS
goûters : biscuit (30g)  fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : viennoiserie  jus de fruit	goûters : baguette barres chocolatX2 compote	

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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées  filet de poulet sauce au cumin  haricots blancs à la tomate  fromage frais sucré  <b>fruit frais BIO de saison</b>	pâté de volaille (réserve)   ravioli au bœuf VBF (réserve)  emmental à la coupe  compote de pomme HVE (réserve)	laitue iceberg  sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes  courgettes au gratin (riz)  fromage frais à tartiner  fruit frais de saison	<i>repas FROID de fin d'année</i> <b>melon BIO</b> jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i> taboulé (tomate, concombre...)  camembert  mousse chocolat au lait <i>jus de pomme</i>	concombres vinaigrette  falafels (et sauce blanche ciboulette froide)  <b>haricots verts BIO</b> (échalote)  <b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>  cake fourré chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre pâtissière (gâteau)  jus de fruit	baguette barres chocoX2 fruit frais	biscuit (30g)  lait nature	baguette fromage à tartiner fruit frais	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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur  manchons de poulet rôtis  poêlée de légumes (échalote) (et pdt)  <b>suisse aux fruits BIO</b>  tarte grillé aux abricot	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette  steak haché VBF sauce tomate  frites  velouté aux fruits mixés  fruit frais de saison	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>  hoki MSC (plein filet) doré au beurre  épinards au gratin (pdt)  tomme  fruit frais de saison	tomates vinaigrette  omelette  <b>semoule BIO</b> (et ratatouille)  fromage à tartiner  madeleine pur beurre	VS
goûters : biscuit (30g)  fruit frais	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : viennoiserie  jus de fruit	goûters : baguette barres chocolatX2 compote	

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**