

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés		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	fusillis BIO (ratatouille)	semoule BIO	FERIE
fromage frais sucré	camembert		yaourt anôme	
	fruit frais BIO	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

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf VBF bourguignon	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce poivre</p>	<p>saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i></p>	<p><u>cordon bleu</u></p>	<p>colin d'alaska MSC pané et citron</p>
carottes CEE2 (et lentilles)	<p>pommes de terre façon sarladaises</p>	<p>beignets de salsifis</p>	<p>haricots verts BIO</p>	<p><u>courgettes persillées</u></p>
emmental à la coupe	<p>yaourt sucré BIO</p>	<p>suisse arôme BIO</p>	<p>fromage à tartiner</p>	<p>gouda</p>
compote de pomme allégée en sucre (HVE)		<p>biscuit</p>	<p>fruit frais BIO</p>	<p>mousse au chocolat</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
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
garniture choucroute* (rôti de porc) <i>garniture à la volaille</i>	filet de poulet sauce façon suprême	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	betteraves HVE sauce mimosa	carottes BIO aux olives (vinaigrette)
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	tomme	mimolette	coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz (et fondue de poireaux)
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais BIO	fruit frais BIO	tourteau fromager

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte BIO
chou fleur BIO sauce blanche (pdt)	frites mayonnaise et ketchup	petits pois CEE2	haché au veau sauce oignons	mezze penne courgettes et fromage râpé
petit fromage frais sucré	<u>coulommiers</u>	fromage BIO	purée de céleri CEE2 pomme de terre	velouté aux fruits mixés
fruit frais HVE	fruit frais BIO	cocktail de fruits au sirop	fruit frais BIO	

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
opérations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts		repas belge	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>	<u>boulettes de mouton</u> <u>sauce moutarde</u>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)	pommes de terre, carottes CEE2 (oignons)	<u>chou fleur persillés</u>	riz BIO
yaourt sucré	st paulin	suisse arôme BIO	fruit frais BIO	flan goût vanille nappé caramel
	compote de pomme allégée en sucre (HVE)	gaufre au chocolat		

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p>	<p>carottes râpées HVE</p>	<p>mousse de foie* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>taboulé (semoule BIO)</p>
<p><u>flageolets CEE2</u></p>	<p><u>cordon bleu</u></p>	<p>paupiette au veau sauce chasseur</p>		<p>colin d'alaska MSC doré au beurre</p>
<p>emmental à la coupe</p>	<p>purée brocolis CEE2 pomme de terre</p>	<p>pâtes BIO (et courgettes)</p>		<p>haricots verts BIO</p>
<p>fruit frais BIO</p>	<p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>fruit frais de saison</p>		<p>suisse arôme BIO</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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 décembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
filet de poulet et son jus	velouté de légumes BIO	carottes râpées BIO	rôti de porc* VPF sauce charcutière	Repas de Noël
petits pois CEE2	<u>ravioli au bœuf VBF et fromage râpé</u>	colin d'alaska MSC pané et citron	<i>rôti de poulet sce charcutière</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux épices de Noël
fromage BIO	produit laitier frais sucré	<u>courgettes</u>	riz BIO	pommes sourire
fruit frais BIO		dessert lacté	fromage	petit fromage frais arôme
			compote de pommes HVE	pâtisserie de Noël
				jus de pomme

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 décembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade verte BIO			Repas de fin d'année
cordon bleu de volaille	thon sauce tomate	rôti de bœuf VBF (et cornichon)	<u>boulettes de mouton</u> <u>sauce curry coco</u>	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	fromage	yaourt arôme BIO
fruit frais HVE	dessert lacté	fruit frais BIO	fruit au sirop	crêpe fourrée chocolat sirop de grenadine

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable