

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	accras de morue	chou rouge rémoulade		carottes râpées BIO à l'orange
sauté de bœuf BIO sauce carbonade	rôti de porc* LR froid	manchons de poulet rôtis	FERIE	couscous végétarien
	œuf dur mayonnaise			
chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	purée céleri pomme de terre	pâtes BIO (ratatouille BIO)		semoule BIO
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	bûche au lait de mélange		yaourt arôme
fruit frais BIO	fruit frais BIO	compote BIO		tarte aux pommes
goûters :	goûters :	goûters :		goûters :
pain de mie confiture fraise	gaufrettes fourrées saveur vanille	pain au lait		baguette pâte à tartiner fruit frais
	jus de fruit	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>radis beurre</p> <p>émincés de poulet LR sauce poivre</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote BIO</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>bœuf VBF bourguignon</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit</p>	<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>omelette BIO</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>yaourt sucré yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>colin d'alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage BIO</p> <p>mousse au chocolat</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit jus de fruit	baguette confiture abricot fromage frais sucré	croissant fruit frais	baguette barre choco noirX2 compote	riz soufflé lait nature

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

semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	fillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	petteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (au sauté de porc LR)	hachis parmentier brocolis au bœuf BIO	sauté de veau sauce au cidre	tarte flan au fromage	morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes
potée végétarienne (lentilles ...)		haricots beurre	pâtes BIO (et carottes BIO)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage BIO	mimolette à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	compote BIO	fruit frais BIO	fruit frais BIO	tourteau fromager
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie fromage à tartiner	barre pâtissière jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	galette bretonne compote	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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

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 sauce mimosa
rôti de boeuf BIO froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de hoki MSC dorées panées (et citron)	wings de poulet LR	mezze penne à la napolitaine (tomate, mozzarella et origan)
purée légumes et pomme de terre BIO	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
suisse aux fruits BIO	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner	moelleux chocolat
fruit frais BIO	kaki "variété persimon"	compote BIO	banane BIO	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au chocolat	baguette beurre spécialité pomme cassis	madeleine petit fromage frais arôme	baguette barre choco noirX2 fruit frais	baguette confiture fraise flan goût vanille nappé caramel
lait nature				

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