

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes verts	tomates vinaigrette	<i>repas alsacien</i> salade verte et croustons	betteraves BIO vinaigrette	carottes et céleri vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de merlu MSC sauce échalote	garniture choucroute* (dont rôti de porc* VPF) <i>garniture à la volaille</i>	œufs durs BIO sauce blanche	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes BIO (et pomme de terre BIO)	semoule BIO	pommes de terre (et chou choucroute)	purée épinards pomme de terre	riz BIO
yaourt sucré	st paulin	munster AOP	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote BIO	fruit frais BIO <i>jus de raisins</i>	<i>kiwi gold</i>	flan goût vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait	madeleine lait chocolaté	baguette confiture fraise petit fromage frais arôme	baguette fromage tranquette spécialité pomme banane	barre marbrée 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes BIO râpées	meatball de surimi sauce cocktail		taboulé (semoule BIO)
rôti de porc* LR sauce curry	boulettes végétales (chou kale) BIO	paupiette au veau sauce chasseur		poêlée de colin doré au beurre
saucisses de volaille				
flageolets (et carottes)	purée brocolis pomme de terre	pâtes BIO (et courgettes BIO)	REPAS DE NOEL	haricots verts BIO
fromage AOP/AOC	fromage BIO	velouté aux fruits mixés		yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison		fruit au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré	barre pâtisseries	baguette coque fromagère fruit frais	croissant ourson guimauve
jus de fruit		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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	velouté de légumes	carottes BIO râpées	chou rouge rémoulade	Repas de Noël mousse de foie* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
émincés de poulet LR et son jus	tortelloni tomates mozzarella BIO	colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* VPF sauce charcutière <i>chili sin carne</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux épices de Noël
purée chou fleur pomme de terre	produit laitier frais BIO	épinards au gratin (pdt)	riz BIO	pommes dûchesses
fromage	fruit frais de saison	fromage	fromage AOP/AOC	produit laitier frais BIO
fruit frais BIO		dessert lacté	compote BIO	pâtisserie de Noël jus de pomme
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette confiture produit laitier frais sucré	moelleux chocolat lait nature	barre marbré jus de fruit	baguette pâte à tartiner dessert lacté	baguette beurre et 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 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>boulettes panées de blé façon thai</p> <p>semoule BIO (et ratatouille BIO)</p> <p>produit laitier frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>bœuf haché BIO sauce bolognaise</p> <p>pâtes BIO</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>sauté de veau sauce poivrade</p> <p>poêlée de légumes (pdt)</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade de pépinettes</p> <p>pépites de colin doré au beurre</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit au sirop</p>	<p><i>Repas de fin d'année</i> tomates cerises</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>pommes sourires et ketchup</p> <p>yaourt arôme BIO</p> <p>crêpe fourrée chocolat sirop de grenadine</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales natures lait nature	pain au lait jus de fruit	baguette confiture petit fromage frais sucré	biscuit fruit frais	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