

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

| LUNDI                               | MARDI   | MERCREDI                          | JEUDI   | VENDREDI                                     |
|-------------------------------------|---|-----------------------------------|---|--|
| velouté potiron                     | carottes et chou blanc sauce coriandre  | tomates sauce échalote            | <b>La Chandeleur</b><br>laitue iceberg                  | betteraves sauce mimosa                      |
| émincés de poulet LR sauce moutarde | <b>boulettes végétales (chou kale) BIO</b>  | sauté bœuf VBF sauce mironton     | crêpes fourrées sauce au fromage                        | tortelloni au saumon (MSC)<br>sauce au curry |
| lentilles (carottes)                | <b>trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO)</b><br><small>TRIO de légumes : CAROTTES, CHOU TIEUR, brocolis</small> | <b>riz BIO</b>                    | <b>gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)</b> | yaourt sucré BIO local et circuit court      |
| coulommiers                         | <b>fromage BIO</b>  | bûche au lait de mélange          | petit fromage frais arôme                               | orange (origine Corse et HVE)                |
| <b>fruit frais BIO</b>              | <b>ananas frais BIO</b>   | liégeois au chocolat              | crêpe au sucre (pâtisserie fraîche)<br>jus de pomme     |  |
| <b>goûters :</b>                    | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>                  | <b>goûters :</b>  | <b>goûters :</b>                             |
| riz soufflé<br>lait nature          | pain au lait<br>produit laitier frais   | baguette<br>beurre<br>fruit frais | baguette<br>pâte à tartiner<br>fruit frais              | brownie<br>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 février 2022

| LUNDI                             | MARDI  | MERCREDI                                       | JEUDI                                   | VENDREDI                         |
|-----------------------------------|--|--|---|----------------------------------|
| radis beurre                      | accras de morue  | concombres vinaigrette                         | velouté aux légumes variés              | carottes râpées                  |
| carbonade de bœuf BIO VBF         | rôti de porc* LR (froid ou chaud)                            | émincés de poulet sauce façon béarnaise        | riz façon cantonnais (œuf)              | beignets de calamars (et citron) |
| semoule BIO                       | haricots verts BIO   | brocolis BIO au gratin (et pomme de terre BIO) | yaourt sucré BIO local et circuit court | purée céleri pomme de terre      |
| fromage BIO                       | suisse aux fruits BIO  | petit fromage frais sucré                      | fruit frais de saison                   | fromage AOP/AOC                  |
| flan saveur vanille nappé caramel | fruit frais de saison  | biscuit  |   | purée de pomme BIO               |
| <b>goûters :</b>                  | <b>goûters :</b>   | <b>goûters :</b>                               | <b>goûters :</b>                        | <b>goûters :</b>                 |
| biscuits fourrés fraiseX2         | baguette<br>barre choco lait<br>crème dessert saveur vanille | pain de mie<br>fromage à tartiner              | baguette<br>confiture<br>lait nature    | barre marbré<br>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 14 au 18 février 2022

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

*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 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                     |
| émincés de poulet LR au jus | pizza au fromage                              | miettes de thon sauce tomate | rôti de bœuf froid BIO VBF et ketchup          | colin d'alaska pané (et citron)            |
| <b>riz BIO</b>              | laitue iceberg                                | <b>torsades BIO</b>          | pommes de terre façon sarladaise               | <b>carotte BIO (et pomme de terre BIO)</b> |
| <b>fromage BIO</b>          | <b>suisse aux fruits BIO</b>                  | fromage à la coupe           | <b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b> | fromage AOP/AOC                            |
| compote pomme banane        | biscuit                                       | fruit frais de saison        | <b>fruit frais BIO</b>                         | tarte aux pommes                           |
| <b>goûters :</b>            | <b>goûters :</b>                              | <b>goûters :</b>             | <b>goûters :</b>                               | <b>goûters :</b>                           |
| galette bretonne            | baguette<br>coque fromagère<br>fruit au sirop | pain de mie<br>confiture     | crêpe fourrée chocolat<br><br>lait nature      | baguette<br>pâte à tartiner<br>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**