

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>LA RENTREE</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>émincés de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme HVE allégée en sucre</p>	<p>taboulé</p> <p>colin d'alaska MSC poêlé</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais HVE</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
			<p>biscuit >30g</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barres choco noir x2</p> <p>yaourt sucré</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
productions de légumes

pdT = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	betteraves HVE vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet BIO	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO	fusillis BIO	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE	fruit au sirop	gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais HVE
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature	baguette pâte à tartiner spécialité pomme fraise	biscuit >30g jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette confiture yaourt arôme

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
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate BIO vinaigrette	concombre BIO vinaigrette	Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
ails (wings) de poulet rôtis LR	calamars à la romaine et citron	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	chili sin carne BIO	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	riz BIO	coquillettes BIO (ratatouille)
fromage AOP/AOC	st paulin	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	brownie	pastèque <i>sirop de grenadine</i>	spécialité pomme ananas
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre pâtisseries	baguette beurre et poudre cacao fruit frais	pain de mie fromage à tartiner	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	biscuit >30g 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

CEE2 = Certificat environnemental des
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne daube de bœuf VBF aux oignons semoule BIO fromage frais sucré fruit frais de saison	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> émincés de poulet BIO sauce estragon batonnière aux haricots plats (et pdt) fromage AOP/AOC fruit frais HVE	tomate vinaigrette haché au veau sauce barbecue fusillis BIO coulommiers liégeois au chocolat	concombres cubes sauce aneth pizza au fromage duo carotte brocolis CEE2 (pdt) suisse aux fruits BIO biscuit	laitue iceberg colin d'alaska MSC pané (et citron) courgettes BIO au gratin (et riz) fromage à tartiner éclair parfum chocolat
goûters : biscuit >30g jus de fruit	goûters : tranches brioche x2 barre choco lait	goûters : baguette confiture fraise yaourt sucré	goûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	goûters : 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 = 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
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette BIO sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	mimolette	suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	fruit frais HVE	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales nature lait nature	baguette pâte à tartiner jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture mousse au chocolat	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

CEE2 = Certificat environnemental des
productions agricoles

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**