

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	carottes HVE à l'orange	tomate BIO vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce provençale	colin d'alaska MSC poêlé	lentilles BIO sauce tomate
semoule BIO (ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court	pointe de brie	fromage à tartiner BIO	fromage frais sucré
fruit frais HVE	madelons aux petites de chocolat	crème dessert saveur vanille	banane	fruit au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufre au sucre	baguette barre choco lait fruit frais	biscuit >30g lait chocolaté	pain de mie confiture	baguette pâte à tartiner fruit frais
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 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 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU GOUT
2022

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille	sauté de bœuf VBF sauce miron-ton	tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétale (chou kale) BIO
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre	fromage AOP/AOC	semoule BIO (brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	fromage frais à tartiner	fromage BIO	fromage AOP/AOC	yaourt arôme
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais HVE
fruit frais de saison				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner produit laitier frais	barre pâtissière fruit frais	pain au chocolat 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 de viande

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 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade verte	tomate vinaigrette	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
colin d'Alaska MSC poêlé	goulash de bœuf VBF	quenelles natures sauce crèmeuse	rôti de porc* jus aux échalote <i>rôti de poulet jus aux échalote</i>	émincés de poulet BIO sauce aux herbes
chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)	frites	riz BIO (champignons)	purée potiron pomme de terre	flageolets (carottes) CEE2
velouté aux fruits mixés	fromage frais à tartiner BIO	fromage AOP/AOC	mimolette à la coupe	yaourt sucré BIO local et circuit court
galette bretonne	fruit frais HVE	fruit frais HVE	crème dessert	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage tranquette fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	barre pâtissière lait chocolaté	baguette confiture dessert lacté

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

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 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>repas halloween carottes HVE et olives noires</p> <p>haché au veau sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gâteau au chocolat jus d'orange</p>	<p>FERIE</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage ovale</p> <p>dessert lacté</p>	<p>velouté de légumes</p> <p>omelette BIO</p> <p>semoule BIO (ratatouille)</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de pépinette</p> <p>colin d'alaska MSC pané (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette barres choco noir x2 fruit frais</p>	<p>goûters :</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant lait chocolaté</p>	<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolat lait compote pomme HVE</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

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**