

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	accras de morue	chou rouge HVE rémoulade	carottes HVE râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>	manchons de poulet rôtis	couscous végétarien BIO	
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre	fusillis BIO (ratatouille)	semoule	FERIE
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	bûche au lait de mélange	yaourt arôme BIO local et circuit court	
fruit frais de saison	fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	biscuit	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie confiture fraise	aufrettes fourrées saveur vanil jus de fruit	pain au lait fruit frais	baguette pâte 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 = 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
appellations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves HVE vinaigrette	céleri HVE rémoulade	taboulé	tomates vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	émincés de poulet BIO sauce poivre	saucisses* de Strasbourg <small>saucisse de volaille</small>	falafel (pois chiches) sauce blanche ciboulette froide	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	beignets de salsifis	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage BIO	yaourt sucré BIO	suisse arôme BIO	fromage à tartiner BIO	fromage AOP/AOC
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison	biscuit	fruit frais HVE	mousse au chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit	baguette confiture abricot fromage frais sucré	croissant	baguette barre choco noirX2 compote	riz soufflé lait nature
jus de fruit		sirop de grenadine		

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR) <i>garniture à la volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce tomate basilic	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2	coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	mimolette	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais BIO	fruit frais HVE	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 = 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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes variés</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>frites mayonnaise et ketchup</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>haché au veau sauce oignons</p> <p>purée de céleri CEE2 pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>salade verte BIO vinaigrette</p> <p>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>brownie</p>
<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture abricot yaourt arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>madeleine</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco noirX2 fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise flan goût vanille nappé caramel</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 exploitations de classes 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable