

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
ravioli au bœuf VBF	omelette BIO	sauté de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
gouda	potte de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	riz BIO
fruit frais de saison HVE	petit fromage frais sucré	fromage BIO	petits pois et carottes CEE2	fromage AOP/AOC
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au lait	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g	marbré	baguette confiture abricot crème dessert saveur vanille
produit laitier frais		jus de fruit	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 exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	LA RACLETTE	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes de bœuf VBF façon tajine	velouté potiron jambon^ qualite supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur BIO (et pdt)	semoule BIO (carottes BIO)	pommes de terre	suisse aux fruits BIO
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	fromage à tartiner	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison HVE	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature	baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	tranches briocheX2 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 = 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 niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées HVE à l'orange	palets fromager emmental	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade HVE
cordon bleu de volaille	thon à la tomate	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf VBF aux petits légumes	parmentier de lentilles BIO et tomate
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	mezze penne	poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)	semoule BIO	fromage AOP/AOC
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	fromage frais sucré	fromage à tartiner	madelons aux pépites de chocolat
fruit frais de saison HVE	mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	banane	gâteaux :
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
barre pâtisseries	baguette beurre fruit frais	biscuit > 30g lait nature	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	pain de mie confiture
jus de fruit				

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>fusilli BIO (et ratatouille)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gôters : biscuit >30g jus de fruit</p>	<p>Nouvel an Chinois</p> <p>achard HVE sauce coriandre</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>duo riz et batonnière de légumes</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gôters : pain au lait produit laitier frais</p>	<p>taboulé</p> <p>roti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison BIO</p> <p>gôters : baguette fromage fruit au sirop</p>	<p>LA SAVOIE</p> <p>salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard volaille</i></p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gôters : baguette pâte à tartiner compote</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalote)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p> <p>gôters : baguette beurre et miel fruit frais</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 niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves HVE sauce mimosa	tomates sauce échalote	La Chandeleur concombres vinaigrette	laitue iceberg
émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise	haché au veau sauce poivre	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	petits pois (et champignons)	lentilles (carottes CEE2)	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner
fruit frais de saison	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraiche) <i>sirop de grenadine</i>	fruit frais de saison HVE
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
riz soufflé lait nature	pain au lait lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brownie 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	palets fromager emmental	céleri rémoulade	velouté aux légumes BIO	carottes râpées HVE
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	émincés de poulet BIO sauce moutarde	boulettes de blé façon thai	beignets de calamars et citron
	<i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>			
semoule BIO	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	coquillettes (et ratatouille)	purée de pomme de terre BIO
fromage AOP/AOC	fromage frais sucré	yaourt arôme	suisse aux fruits BIO	camembert
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	biscuit	fruit frais de saison HVE	flan saveur vanille nappé caramel
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gouters :	gôûters :
barre marbré	baguette barre choco lait	pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture	biscuits fourrés fraiseX2
jus de fruit	crème dessert saveur vanille		lait aromatisé	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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>tarte méditerranéenne BIO</p> <p>courgettes (et pdt)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré BIO local</p> <p>biscuit</p>	<p>choux rouge HVE rémoulade</p> <p>saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage à tartiner 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>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>macédoine</p> <p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 jus de fruit	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 = 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 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI <u>mardi gras</u>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	salade arlequin	céleri sauce au curry	betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	roti de bœuf VBF et ketchup	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage BIO
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gouters :	gôûters :
galette bretonne	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture	gaufrette parfum chocolat lait nature	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 = 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

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	œuf dur BIO mayonnaise	concombres vinaigrette	salade verte	carottes râpées HVE
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée de pdt et courgettes BIO	fromage frais à tartiner BIO	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
camembert	yaourt arôme	mousse au chocolat	suisse aux fruits BIO	fromage AOP AOC
fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	crème dessert BIO saveur chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	pain de mie barres chocolat x2
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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	<i>cupes de coinn d alaska</i> MSC sauce crème <i>riboulette</i>
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	fromage ovale	haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
yaourt arôme	st paulin	fromage ovale	petit fromage frais arôme	pont l'évèque AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	brownie	compote de pomme HVE	banane	liégeois saveur vanille
gouters : barre bretonne lait nature	gouters : baguette confiture fraise fruit frais	gouters : biscuit >30g jus de fruit	gouters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop	gouters : 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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters : tranches briocheX2 spécialité pomme fraise</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>tomates vinaigrette aux olives vertes</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>fromage AOP/AOC individuel</p> <p>gâteau basque</p> <p>gouters : céréales au miel lait nature</p>	<p>céleri HVE rémoulade</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters : baguette gelée groseille petit fromage frais arôme</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>poire production locale HVE</p> <p>gouters : gaufrette parfum vanille jus de fruit</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p> <p>gouters : baguette fromage tranchette fruit frais</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 = 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 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	boulette chou kale BIO et ketchup	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes)	frites
fruit frais de saison HVE	edam	fromage	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
	crème dessert saveur vanille BIO	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison	purée de pomme BIO
gouters : gâteau marbré lait nature	gouters : baguette beurre fruit frais	gouters : galette bretonne lait arôme	gouters : pain au lait jus de fruit	gouters : baguette confiture yaourt 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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable