



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><b>bœuf haché BIO</b> sauce tomate</p> <p>coquillettes</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>liégeois parfum vanille</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti volaille froid</i></p> <p>haricots verts et beurre</p> <p><b>yaourt arôme vanille BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p><i>haché au veau sauce moutarde</i></p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p><b>boulettes de soja sauce tomate</b></p> <p><b>riz BIO</b> (haricots rouges)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'alaska pané et citron</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p><i>fromage AOP/AOC</i></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<p>goûters :</p> <p>riz soufflé lait nature fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait compote</p>	<p>goûters :</p> <p>moelleux marbré petit fromage frais arôme jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage frais à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture abricot 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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

**REPAS VEGETARIEN**

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 7 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté aux légumes BIO</b></p> <p>wings de poulet LR</p> <p>petits pois (champignons)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p><i>haché au cabillaud sauce citron</i></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p><i>fromage AOP/AOC</i></p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p><i>repas alsacien</i></p> <p>salade verte et croutons</p> <p>garniture choucroute* <i>garniture volaille</i></p> <p>pommes de terre (choux choucroute)</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p><i>moelleux myrtilles</i></p> <p>jus de raisins</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p><b>sauté de bœuf BIO</b> façon pot au feu</p> <p>carottes (et riz)</p> <p><b>fromage frais à tartiner BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>betteraves BIO</b> vinaigrette</p> <p><i>gratin de savoie (pomme de terre fromage à raclette)</i></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>pain au lait crème dessert saveur vanille jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>madeleine lait chocolaté fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise petit fromage frais arôme</p>	<p>goûters :</p> <p>barre marbrée yaourt arôme jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote</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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

### REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles    pdt = accompagnement pomme de terre  
HVE : haute valeur environnementale    MSC : pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes verts</p> <p>sauté de porc* LR <i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles (carottes)</p> <p>yaourt sucré BIO (local et circuit court)</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><b>omelette BIO</b></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>mousse de foie* forestière et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>paupiette au veau sauce chasseur</p> <p>beignets de chou fleur</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>REPAS DE NOËL</b></p>	<p>salade verte et maïs</p> <p>poêlée de merlu (MSC) doré au beurre</p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p><i>fromage AOP/AOC</i></p> <p>gaufre au sucre</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 barres chocoX2 jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture abricot petit fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière compote lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette coque fromagère fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant ourson guimauve jus de fruit</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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdT = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

**REPAS VEGETARIEN**



LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 21 au 25 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	velouté aux légumes BIO	carottes râpées	<i>Repas de Noël</i> galantine* (et cornichon)	
filet de poulet et son jus LR	ravioli aux légumes et fromage râpé	colin d'alaska pané et citron	sauté de bœuf VBF aux airelles	
chou-fleur BIO (pdt)		épinards au gratin (pdt)	pommes dûchesses	FERIE
gouda	yaourt sucré	fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO	
fruit frais BIO	fruit frais de saison	purée de pomme BIO	pâtisserie de Noël jus de pomme	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	
baguette confiture produit laitier frais	moelleux chocolat lait nature compote	barre marbré fromage frais sucré jus de fruit	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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

REPAS VEGETARIEN



LEUDEVILLE

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	œuf dur mayonnaise	<i>Repas de fin d'année</i> tomates cerises	
<b>boulettes panées de blé</b> façon thaï	bœuf VBF haché à la bolognaise	sauté de veau sauce poivrade	wings de poulet LR	
<b>semoule BIO</b> (et ratatouille)	mezze penne	haricots verts	pommes sourires et ketchup	FERIE
fromage frais sucré	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	<b>yaourt arôme BIO (local et circuit court)</b>	
fruit frais de saison	<b>purée de pomme BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	crêpe fourrée chocolat sirop de grenadine	
<b>goûters :</b> céréales natures lait nature compote	<b>goûters :</b> pain au lait ourson guimauve jus de fruit	<b>goûters :</b> baguette confiture petit fromage frais sucré	<b>goûters :</b> 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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

**REPAS VEGETARIEN**

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale  
pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable