

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes râpées BIO	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	falafel BIO (et ketchup)	manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
haricots verts (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)	lentilles (et carottes)	torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	bûche au lait de mélange	tomme	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	fruit frais de saison	banane	gâteau fondant chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture fraise lait nature	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)	baguette barres chocoX2 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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage BIO</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>carottes râpée BIO à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette miel fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>brownie yaourt sucré 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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette BIO sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz BIO
fromage frais sucré	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant ourson guimauve jus de fruit	barre pâtisseries (gâteau) petit fromage frais sucré jus de fruit	biscuits fourrés X2 fraise dessert lacté jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté

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 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>paupiette au veau au jus corsé</p> <p>flageolets (et carottes) au thym</p> <p>fromage BIO</p> <p>éclair au chocolat œuf en chocolat</p>	<p>œuf dur (mayonnaise)</p> <p>chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i></p> <p>gratin de brocolis (pdt)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)</p> <p>fromage (forme ovale)</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>salade de pépinette fraicheur</p> <p>pizza au fromage</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>
	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage coque fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocoX2 jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) petit fromage frais sucré 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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	cordon bleu de volaille	moules sauce crémeuse	mezze penne (ratatouille) et mozzarella	cassiolette coin d'alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	courgettes au gratin (et pdt)	frites	fromage frais sucré	semoule
yaourt sucré	fromage frais à tartiner	édam	fraises (et sucre)	fromage à la coupe
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison		spécialité pomme banane
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture abricot lait nature	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit au sirop	biscuit (30g) produit laitier 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	tomates vinaigrette	laitue iceberg	salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i>	betteraves vinaigrette
saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	émincés de poulet sauce façon béarnaise
lentilles (et carottes)	haricots beurre (échalote)	beignets de salsifis	poêlée de légumes (échalote) (et pdt)	purée brocolis pomme de terre
tomme	yaourt arôme	carré de l'est	petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
ananas au sirop	brownie	dessert lacté	fruit frais de saison	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie confiture fraise lait chocolaté	baguette fromage à tartiner fruit frais	biscuit (30g) fromage frais sucré fruit frais	biscuit (30g) crème dessert chocolat jus de fruit	baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)

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 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon BIO</p> <p>haché au veau sauce façon marengo</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>camembert</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>carottes râpées</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>tarte au flan</p>	<p>salade verte et maïs</p> <p>boulettes végétales BIO jus aux légumes</p> <p>semoule BIO (et quinoa)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>repas anglais</p> <p>tomates BIO sauce trompage blanc ciboulette</p> <p>"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)</p> <p>"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)</p> <p>gouda</p> <p>gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe</p>
<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière (gâteau) produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>moelleux citron lait nature compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocolatX2 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

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate coquillettes BIO st paulin fruit frais de saison	tomates BIO sauce basilic hachis parmentier au bœuf VBF emmental à la coupe crème dessert chocolat	pizza au fromage rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i> haricots plats (échalote) yaourt sucré fruit frais de saison	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i> calamars (anneau entier) à la romaine (beignets) chou fleur BIO sauce blanche (pdt) petit fromage frais sucré ananas frais BIO	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce façon thaï batonnière aux carottes jaunes (riz) fromage frais à tartiner BIO compote de pomme (HVE)
goûters : céréales chocolat lait nature spécialité pomme passion	goûters : baguette beurre fruit frais	goûters : biscuits fourrésX2 chocolat produit laitier frais jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner fruit au sirop	goûters : pain au chocolat yaourt arôme 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	tomates sauce mimosa		
émincés de poulet sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais ail et fines herbes	tomme		
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais de saison		
goûters :	goûters :	goûters :		goûters :
baguette barre choco lait fruit frais	tranches briocheX2 nougat lait nature	pain d'épices liégeois saveur vanille jus de fruit		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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves moutarde à l'ancienne sauté de bœuf VBF sauce poivrade carottes BIO (et lentilles) camembert fruit frais BIO	laitue iceberg jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i> purée de pomme de terre fromage frais à tartiner BIO compote de pomme (HVE)	carottes à l'orange pilons de poulet rôtis brocolis au gratin (pdt) emmental à la coupe gélatifié saveur vanille	concombres vinaigrette hoki MSC (plein filet) pané (et citron) riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla) petit fromage frais aux fruits cerises	melon oval boulettes végétales BIO sauce aurore coquillettes BIO (et courgettes BIO) velouté aux fruits mixés gaufrettes parfum chocolat (plumétis)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit (30g) petit fromage frais sucré jus de fruit	pain au chocolat yaourt sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette confiture abricot lait chocolaté	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 = 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 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres BIO sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette BIO et fromage râpé BIO	lasagnes au bœuf VBF
	haricots verts et beurre (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré
	fromage à la coupe	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	
	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
	pain au lait barres chocoX2 compote	biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage tranchette 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	laitue iceberg émincés de volaille façon kebab	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "a croquer" tarte flan au saumon ciboulette
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	riz	frites (mayonnaise et ketchup)	trio de légumes BIO (et pdt)
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	carré de l'est	velouté aux fruits mixés
emmental à la coupe	fruit frais de saison	ananas frais <i>nectar de fruits exotiques</i>	fruit frais BIO	clafoutis aux cerises
spécialité pomme abricot				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales chocolat lait nature fruit frais	biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	baguette beurre compote de pomme (HVE)	pain de mie confiture fraise petit fromage frais sucré	baguette barre choco lait 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>	<p><u>repas FROID</u></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>gouda</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuits fourrésX2 fraise fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	tranches briocheX2 confiture abricot lait chocolaté	baguette beurre compote de pomme (HVE)

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 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>filet de poulet sauce au cumin</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes</p> <p>courgettes au gratin (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><i>repas FROID de fin d'année</i></p> <p>melon BIO</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i></p> <p>taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...)</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p><i>jus de pomme</i></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>cake fourré chocolat</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>barre pâtissière (gâteau)</p> <p>dessert lacté</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocoX2</p> <p>fruit frais</p>	<p>biscuit (30g)</p> <p>compote</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>croissant</p> <p>ourson guimauve</p> <p>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

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 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	omelette BIO	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés	tomme	fromage à tartiner	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison	fruit frais de saison	madeleine pur beurre	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	
biscuit (30g) dessert lacté fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	viennoiserie produit laitier frais jus de fruit	baguette barres chocolatX2 compote	

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 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable