

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	accras de morue	chou rouge rémoulade		carottes BIO râpées à l'orange
carbonade de bœuf BIO / nuggets de pois chiche BIO	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>	manchons de poulet rôtis	FERIE	couscous végétarien
chou fleur BIO (et pommes de terre BIO)	purée céleri pomme de terre	coquillettes (ratatouille)		semoule
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange		yaourt arôme pêche BIO local et circuit court
fruit frais de saison	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille		tarte aux pommes
goûters :	goûters :	goûters :		goûters :
pain de mie confiture fraise lait nature	gaufrettes fourrées saveur vanille petit fromage frais sucré jus de fruit	pain au lait barre choco 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 = 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 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	radis beurre	céleri rémoulade	taboulé (semoule BIO)	tomates vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet sauce poivre	bœuf VBF bourguignon	omelette BIO	colin d'alaska MSC pané et citron
fromage frais à tartiner	pommes de terre BIO	beignets de brocolis	haricots verts	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	fromage BIO
	compote de pomme (HVE)	biscuit	fruit frais BIO	mousse au chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot fromage frais sucré	croissant fruit frais sirop de grenadine	baguette barre choco noirX2 compote	riz soufflé lait nature 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (saucisses rondelles)	<i>hachis Parmentier brocolis au bœuf BIO</i>	sauté de veau sauce au cidre	tarte flan au fromage	morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes
potée à la volaille		haricots beurre	pâtes BIO (et carottes BIO)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage BIO	mimolette à la coupe	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais de saison	fruit frais BIO	tourteau fromager
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	galette bretonne lait chocolaté 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 = 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 29 novembre au 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa
rôti de bœuf BIO froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de hoki MSC dorées panées (et citron)	steak haché VBF RAV sauce barbecue	mezze penne à la napolitaine (tomate, mozzarella et origan)
purée légumes pommes de terre BIO	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
petit fromage frais sucré	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner	moelleux chocolat
fruit frais BIO	<i>kaki "variété persimon"</i>	cocktail de fruits au sirop	banane BIO	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au chocolat compote lait nature	baguette beurre spécialité pomme cassis	madeleine petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette barre choco noirX2 fruit frais	baguette confiture fraise flan goût vanille nappé caramel

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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes verts	tomates vinaigrette	<i>repas alsacien</i> salade verte et croutons	betteraves BIO vinaigrette	carottes et céleri vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de merlu MSC sauce échalote	garniture choucroute* (dont rôti de porc* VPF)	œuf durs BIO sauce blanche	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes BIO (pommes de terre BIO)	semoule (et ratatouille)	<i>garniture à la volaille</i>	purée épinards pomme de terre	riz BIO
yaourt sucré	st paulin	munster AOP	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	purée de pomme BIO	moelleux myrtilles <i>jus de raisins</i>	<i>kiwi gold</i>	flan goût vanille nappé caramel
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait crème dessert saveur vanille jus de fruit	madeleine lait chocolaté fruit frais	baguette confiture fraise petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette spécialité pomme banane	barre marbrée yaourt arôme jus de fruit

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 = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes BIO râpées	medaillon de surimi sauce cocktail	REPAS DE NOEL	taboulé (semoule BIO)
chipolatas* grillées	boulettes végétales (chou kale) BIO	paupiette au veau sauce chasseur		poêlée de colin doré au beurre
<i>saucisses de volaille</i>	purée brocolis pomme de terre	mezze penne (et courgettes)		haricots verts BIO
flageolets (et carottes)	carré de l'est	velouté aux fruits mixés		yaourt sucré BIO local et circuit court
emmental à la coupe	crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison		fruit au sirop
fruit frais BIO				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 barres chocoX2 jus de fruit	baguette confiture abricot petit fromage frais sucré	barre pâtissière compote lait nature	baguette coque fromagère fruit frais	croissant ourson guimauve 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable