

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette BIO sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	mimolette	suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	fruit frais HVE	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales nature lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture mousse au chocolat	biscuit >30g suisse sucré 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	CEE2 = Certificat environnemental des élevations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	carottes HVE à l'orange	tomate BIO vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce provençale	colin d'alaska MSC poêlé	lentilles BIO sauce tomate
semoule BIO (ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court	pointe de brie	fromage à tartiner BIO	fromage frais sucré
fruit frais HVE	madelons aux petites de chocolat	crème dessert saveur vanille	banane	fruit au sirop
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufre au sucre yaourt sucré jus de fruit	baguette barre choco lait fruit frais	biscuit >30g lait chocolaté fruit frais	pain de mie confiture suisse arôme	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
élevations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

SEMAINE DU GOUT
2022

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

CEE2 = Certificat environnemental des
élevations de niveau 2

VBV = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille	sauté de bœuf VBF sauce mironton	tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétale (chou kale) BIO
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre	fromage AOP/AOC	semoule BIO (brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	fromage frais à tartiner	fromage BIO	fromage AOP/AOC	yaourt arôme
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais HVE
fruit frais de saison				
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature compote pomme HVE	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner produit laitier frais	barre pâtissière petit fromage frais arôme fruit frais	pain au chocolat gelifié saveur caramel 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
élevations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**