

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes <b>BIO</b>	pizza au fromage	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg
<b>bœuf haché BIO</b> sauce tomate	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille froid</i>	haché au veau sauce moutarde	<b>boulettes de soja</b> sauce tomate	colin d'alaska pané et citron
coquillettes	haricots verts et beurre	pommes de terre rissolées	<b>riz BIO</b> (haricots rouges)	épinards au gratin (pdt)
camembert	<b>yaourt arôme BIO</b>	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré	édam
liégeois parfum vanille	fruit frais de saison	fruit frais de saison	brownie	<b>fruit frais BIO</b>

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 7 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes variés	céleri rémoulade	<i>repas alsacien</i>	tomates vinaigrette	betteraves vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	haché au cabillaud sauce citron	salade verte et croutons	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	<b>gratin de savoie (pomme de terre fromage à raclette)</b>
petits pois (champignons)	semoule (et ratatouille)	garniture choucroute* <i>garniture volaille</i>	carottes (et riz)	petit fromage frais sucré
yaourt sucré	st paulin	pommes de terre (choux choucroute)	fromage frais à tartiner	fruit frais de saison
fruit frais de saison	compote de pomme (HVE)	munster	flan goût vanille nappé caramel	
		moelleux myrtilles		
		jus de raisins		

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>saucisses* de Strasbourg <i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles (carottes)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>omelette</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>carré de l'est</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>fruit frais de saison</p>	<p><b>REPAS DE NOEL</b></p>	<p>salade verte et maïs</p> <p>poêlée de merlu (MSC) doré au beurre</p> <p>haricots verts</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>gaufre au sucre</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