



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p><i>LA RENTREE</i> carottes râpées</p> <p>émincés de filet de poulet sauce façon Vallée d'Auge</p> <p><i>EMOTI POTATO</i> (pommes de terre purée en forme d'émoticônes)</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>taboulé</p> <p><i>beaufilet de hoki MSC poêlé</i></p> <p>haricots verts</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</p>
			<p>goûters : biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters : baguette barre choco lait 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 = 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 6 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	betteraves vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	concombres vinaigrette	laitue iceberg
bœuf VBF bourguignon	omelette BIO sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet (plein filet)	cheeseburger VBF
carottes (pdt)	semoule BIO (quinoa)	farfalles	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais BIO	fruit frais de saison	goutrettes tournées parfum vanille	poire (William) au sirop léger
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
céréales lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner spécialité pomme fraise lait nature	biscuit >30g fromage frais sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	baguette barres choco noir x2 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

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 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	Repas Créole carottes râpées au jus de citron vert	œuf dur mayonnaise
wings de poulet	calamars à la romaine et mayonnaise	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	rougail saucisses*	tarte flan à la méditerranéenne
haricots verts et beurre	purée courgette pomme de terre	chou fleur au gratin (pdt)	rougail volaille	mezze penne (ratatouille)
fromage ovale	st paulin	petit fromage frais sucré	riz	velouté aux fruits mixés
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	brownie	fromage frais à tartiner	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre patissière fromage frais arôme jus de fruit	baguette beurre + miel fruit frais lait nature	pain de mie fromage tranchette fruit frais	moelleux aux amandes yaourt sucré sirop de grenadine	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE lait nature

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 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>boulettes au bœuf VBF et légumes couscous</p> <p>semoule BIO</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet sauce estragon</p> <p>duo carotte brocolis (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>radis beurre</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p>tortis</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>concombres cubes sauce aneth</p> <p>tortelloni tomates mozzarella BIO</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>quatre-quarts pur beurre</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'alaska (plein filet) pané (et citron)</p> <p>courgettes au gratin (pdt)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</p>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
<p>biscuit >30g</p> <p>yaourt arôme</p> <p>jus de fruit</p>	<p>tranches brioche x2</p> <p>barres choco noir x2</p> <p>spécialité pomme framboise</p>	<p>baguette</p> <p>confiture fraise</p> <p>yaourt sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>croissant</p> <p>ourson guimauve</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>fruit frais</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 = 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 27 septembre au 1er octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
duo de chou rémoulade	tomate sauce ciboulette	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraîcheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
purée de pomme de terre	semoule (ratatouille)	carottes et navets (pdt)	gratin de chou fleur (pdt)	haricots verts
fromage frais à tartiner	mimolette	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré
spécialité pomme fraise	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé chocolat lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner jus de fruit produit laitier frais	baguette beurre et miel fruit frais lait nature	baguette confiture mousse au chocolat lait nature	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

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