

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p><b>boulette végétales (chou kale) BIO</b></p> <p>riz (et batonnière aux carottes jaunes)</p> <p>gouda</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>carottes à l'orange</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>sauté de veau sauce moutarde</p> <p>brocolis au gratin (pdt)</p> <p>pointe de brie</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>taboulé</p> <p><i>beaufilet de hoki MSC poêlé</i></p> <p>petits pois</p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>laitue iceberg</p> <p>bœuf haché VBF à la bolognaise</p> <p><b>torsades BIO</b></p> <p><b>yaourt arôme framboise BIO</b> local et circuit court</p> <p><i>madelons aux petites de chocolat</i></p>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
<p>gaufre au sucre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>biscuit &gt;30g</p> <p>lait chocolaté</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit au sirop</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</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 11 au 15 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT - les 4 saveurs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>SUCRE</b> velouté potiron</p> <p>sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux</p> <p><i>purée pomme de terre patate douce</i></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>nashi (origine France et HVE) <i>sirop de fraise</i></p>	<p><b>SALE</b> mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de filet de poulet sauce au bleu</p> <p>beignets de chou fleur</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>SUCRE - SALE</b> <i>salade hawaïenne (céleri ananas sauce cocktail)</i></p> <p>steak haché VBF RAV sauce barbecue</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p>crème anglaise</p> <p>œuf à la neige biscuit spéculos (1/personne)</p>	<p><b>AMER</b> demi pamplemousse et sucre</p> <p>falafel (pois chiche)</p> <p><i>farfalles (et endive) au gratin</i></p> <p>carré de l'est</p> <p>mousse au chocolat noir</p>	<p><b>ACIDE</b> <i>salade verte vinaigrette au citron et câpres</i></p> <p>morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille</p> <p><i>riz (tomates concassées poivrons)</i></p> <p>yaourt nature et miel</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>
<p><b>goûters :</b> tranches briocheX2 confiture de prune ourson guimauve</p>	<p><b>goûters :</b> pain d'épices lait nature spécialité pomme passion</p>	<p><b>goûters :</b> pain de mie fromage tranchette fruit frais</p>	<p><b>goûters :</b> baguette beurre et poudre cacao fromage frais arôme <b>fruit frais</b></p>	<p><b>goûters :</b> baguette gelée de groseille kiwi <b>lait nature</b></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 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes variés</p> <p>sauté de porc* sauce charcutière</p> <p><i>émincés de poulet sauce charcutière</i></p> <p><b>carottes BIO (lentilles BIO)</b></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>betteraves BIO</b> sauce fromage blanc</p> <p>cordon bleu de volaille</p> <p>poêlée de légumes (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise</p> <p>purée haricot vert pomme de terre</p> <p>tomme</p> <p>crêpe au sucre</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><i>tortelloni au saumon</i> <i>MSC jus crème à l'aneth</i></p> <p>camembert</p> <p><b>purée de pomme BIO</b></p>	<p>carottes râpées</p> <p><b>omelette BIO et emmental râpé BIO</b></p> <p>riz (épinards sauce blanche)</p> <p><b>yaourt arôme vanille BIO</b></p> <p>fruit frais de saison</p>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>produit laitier frais</p> <p>fruit frais</p>	<p>barre pâtissière</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain au chocolat</p> <p>gelifié saveur caramel</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