

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			LA RENTREE concombres vinaigrette émincés de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge pommes de terre rissolées fromage AOP/AOC compote de pomme HVE allégée en sucre	taboulé colin d'alaska MSC poêlé haricots verts CEE2 fromage à tartiner BIO fruit frais HVE
			goûters : biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	goûters : baguette barres choco noir x2 yaourt 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 = 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
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	betteraves HVE vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet BIO	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO	fusillis BIO	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE	fruit au sirop	gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais HVE
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 confiture yaourt arôme lait chocolaté

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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate BIO vinaigrette	concombres BIO vinaigrette	Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
ailles (wings) de poulet rôtis LR	calamars à la romaine et citron	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	chili sin carne BIO	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	riz BIO	coquillettes BIO (ratatouille)
fromage AOP/AOC	st paulin	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	brownie	pastèque sirop de grenadine	spécialité pomme ananas
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre pâtisnière fromage frais arôme jus de fruit	baguette beurre et poudre cacao fruit frais <u>lait nature</u>	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner compote pomme HVE <u>lait nature</u>	biscuit >30g yaourt sucré 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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	tomates vinaigrette	concombres cubes sauce aneth	laitue iceberg
daube de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet BIO sauce estragon	haché au veau sauce barbecue	pizza au fromage	colin d'alaska MSC pané (et citron)
semoule BIO	batonnière aux haricots plats (et pdt)	fusillis BIO	duo carotte brocolis CEE2 (pdt)	courgettes BIO au gratin (riz)
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	coulommiers	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais de saison	fruit frais HVE	liégeois au chocolat	biscuit	éclair parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit >30g yaourt arôme jus de fruit	tranches brioche x2 barre choco lait spécialité pomme framboise	baguette confiture fraise yaourt sucré <u>jus de fruit</u>	baguette pâte à tartiner fruit frais <u>lait nature</u>	baguette beurre et miel fruit frais <u>lait chocolaté</u>

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
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**