

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts	tomates vinaigrette	repas belge salade verte et croustons	betteraves HVE vinaigrette	carottes et céleri HVE vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)	sauté de porc* sauce flamande <i>filet de poulet sauce flamande</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)	pommes de terre, carottes CEE2 (oignons)	épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	suisse arôme BIO	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme allégée en sucre (HVE)	gaufre au chocolat <i>jus de raisins</i>	fruit frais HVE	flan goût vanille nappé caramel
goûters : pain au lait crème dessert saveur vanille jus de fruit	goûters : madeleine lait chocolaté fruit frais	goûters : baguette confiture fraise petit fromage frais arôme sirop de grenadine	goûters : baguette fromage tranchette spécialité pomme banane jus de fruit	goûters : barre marbrée 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 = 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

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 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes râpées HVE	mousse de foie* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	REPAS DE NOEL	taboulé (semoule BIO)
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	omelette BIO	paupiette au veau sauce chasseur		colin d'alaska MSC doré au beurre
flageolets CEE2	purée brocolis CEE2 pomme de terre	pâtes BIO (et courgettes)		haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés	carré de l'est		suisse arôme BIO
fruit frais HVE	biscuit	fruit frais de saison		fruit au sirop
goûters : tranches briocheX2 barres chocoX2 jus de fruit	goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais sucré <u>jus de fruit</u>	goûters : barre pâtissière compote lait nature	goûters : baguette coque fromagère fruit frais <u>lait chocolaté</u>	goûters : croissant ourson guimauve 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

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**