

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><u>salade de maïs</u></p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p>chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>accras de morue</p> <p>jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i></p> <p>purée brocolis CEE2 pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>chou rouge HVE rémoulade</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>fusillis BIO (ratatouille)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>carottes HVE râpées à l'orange</p> <p>couscous végétarien BIO</p> <p>semoule</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>biscuit</p>	<p>FERIE</p>
<p>goûters :</p> <p>pain de mie confiture fraise lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>aufrettes fourrées saveur vanille petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait barre choco lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature</p>	<p>goûters :</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 = 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves HVE vinaigrette	céleri HVE rémoulade	taboulé	tomates vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	émincés de poulet BIO sauce poivre	saucisses* de Strasbourg <i>saucisse de volaille</i>	falafel (pois chiches) sauce blanche ciboulette froide	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	beignets de salsifis	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage BIO	yaourt sucré BIO	suisse arôme BIO	fromage à tartiner BIO	fromage AOP/AOC
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison	biscuit	fruit frais HVE	mousse au chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuit petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot fromage frais sucré jus de fruit	croissant fruit frais sirop de grenadine	baguette barre choco noirX2 compote lait nature	riz soufflé lait nature 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
multiplications de végétaux

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR) <i>garniture à la volaille</i>	émincés de poulet BIO sauce tomate basilic	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2	coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	mimolette	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais BIO	fruit frais HVE	tourteau fromager
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt arôme jus de fruit	galette bretonne lait chocolaté compote	baguette miel fruit frais 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés rôti de bœuf VBF froid et cornichon chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt) petit fromage frais sucré fruit frais HVE	salade de maïs (et tomate) émincés de volaille façon kebab frites mayonnaise et ketchup fromage AOP/AOC fruit frais BIO	concombres vinaigrette pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron) petits pois CEE2 fromage BIO cocktail de fruits au sirop	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i> haché au veau sauce oignons purée de céleri CEE2 pomme de terre fromage frais à tartiner fruit frais	salade verte BIO vinaigrette pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO velouté aux fruits mixés brownie
goûters : pain au chocolat compote lait nature	goûters : baguette confiture abricot yaourt arôme lait nature	goûters : madeleine petit fromage frais arôme jus de fruit	goûters : baguette barre choco noirX2 fromage frais sucré lait nature	goûters : baguette confiture fraise flan goût vanille nappé caramel ju 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 productions de niveau 2
 pdt = pomme de terre
 MSC = pêche durable