

semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes variés</p> <p>sauté de bœuf <b>BIO</b> sauce carbonade</p> <p>palets fromager</p> <p>chou fleur <b>BIO</b> (et pomme de terre <b>BIO</b>)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais <b>BIO</b></p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de porc* LR froid</p> <p>œuf dur mayonnaise</p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais <b>BIO</b></p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>nuggets de blé</p> <p>pâtes <b>BIO</b> (ratatouille <b>BIO</b>)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>purée de pomme <b>BIO</b></p>	<p>FERIE</p>	<p>carottes râpées <b>BIO</b> à l'orange</p> <p>couscous végétarien</p> <p>semoule <b>BIO</b></p> <p>yaourt arôme</p> <p>tarte aux pommes</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 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	radis beurre	céleri rémoulade	taboulé ( <b>semoule BIO</b> )	tomates vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet LR sauce poivre	bœuf VBF bourguignon	<b>omelette BIO</b>	colin d'alaska MSC pané et citron
ravioli aux légumes (PC)	<i>émincés de blé et pois sauce poivre</i>	<i>galettes végétales (chou kale) sauce tomate</i>	<b>haricots verts BIO</b>	épinards sauce blanche (et pdt)
<b>fromage BIO</b>	pommes de terre façon sarladaises	beignets de brocolis	yaourt sucré	<b>fromage BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	fromage AOP/AOC	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fruit frais de saison	mousse au chocolat
	<b>purée de pomme BIO</b>	biscuit		

*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 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	<i>rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)</i>	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (au sauté de porc LR)	<i>hachis parmentier brocolis au bœuf BIO</i>	<i>sauté de veau sauce au cidre</i>	tarte flan au fromage	<i>morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes</i>
<i>potée végétarienne (lentilles ...)</i>		<i>boulettes panées au blé façon thai</i>		
yaourt sucré <b>BIO</b> local et circuit court	fromage <b>BIO</b>	haricots beurre	<b>pâtes BIO (et carottes BIO)</b>	<b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)
crêpe au sucre (individuelle)	purée de pomme <b>BIO</b>	mimolette à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner aux herbes
		fruit frais <b>BIO</b>	fruit frais <b>BIO</b>	tourteau fromager

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique.	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa
rôti de boeuf BIO froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de hoki MSC dorées panées (et citron)	wings de poulet LR	mezze penne à la napolitaine (tomate, mozzarella et origan)
<i>boulettes de soja sauce curry</i>	<i>émincés de blé et pois</i>		<i>tarte flan chèvre basilic</i>	
purée légumes et pomme de terre BIO	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	
suisse aux fruits BIO	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court
fruit frais BIO	kaki "variété persimon"	purée de pomme BIO	banane BIO	moelleux chocolat

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes verts	tomates vinaigrette	<i>repas alsacien</i> salade verte et croustons	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	carottes et céleri vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de merlu MSC sauce échalote	garniture choucroute* (dont rôti de porc* VPF)	<b>œufs durs BIO</b> sauce blanche	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
<i>nuggets de blé</i>		<i>palets fromager</i>		<i>chili sin carne</i>
<b>poêlée de légumes BIO (et pomme de terre BIO)</b>	<b>semoule BIO</b>	potatoes de terre (et choux choucroute)	purée épinards pomme de terre	<b>riz BIO</b>
yaourt sucré	st paulin	munster AOP	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	<b>purée de pomme BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b> <i>jus de raisins</i>	<i>kiwi gold</i>	flan goût vanille nappé caramel

*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 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes <b>BIO</b> râpées	medaillon de surimi sauce cocktail		taboulé ( <b>semoule BIO</b> )
rôti de porc* LR sauce curry	boulettes végétales (chou kale) <b>BIO</b>	paupiette au veau sauce chasseur		poêlée de colin doré au beurre
<i>boulettes de soja sauce curry</i>		<i>lentilles sauce tomate</i>		
flageolets (et carottes)	purée brocolis pomme de terre	<b>pâtes BIO (et courgettes BIO)</b>	<b>REPAS DE NOEL</b>	<b>haricots verts BIO</b>
fromage AOP/AOC	<b>fromage BIO</b>	velouté aux fruits mixés		yaourt sucré <b>BIO local et circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison		fruit au sirop

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

Légendes :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	velouté de légumes	<b>carottes BIO râpées</b>	chou rouge rémoulade	<b>Repas de Noël</b>
émincés de poulet LR et son jus		colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* VPF sauce charcutière	mousse de foie* (et cornichon)
palets fromager	<b>tortelloni tomates mozzarella BIO</b>	épinards au gratin (pdt)	chili sin carne	salade de perles
purée chou fleur pomme de terre		fromage	<b>riz BIO</b>	sauté de bœuf VBF sauce aux épices de Noël
fromage	<b>produit laitier frais BIO</b>		fromage AOP/AOC	boulettes de soja sauce curry
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	dessert lacté	<b>purée de pomme BIO</b>	pommes dûchesses
				<b>produit laitier frais BIO</b>
				pâtisserie de Noël
				jus de pomme

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 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes <b>BIO</b></p> <p>boulettes panées de blé façon thaï</p> <p>semoule <b>BIO</b> (et ratatouille <b>BIO</b>)</p> <p>produit laitier frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>bœuf haché <b>BIO</b></b> sauce bolognaise</p> <p>lentilles sauce tomate</p> <p><b>pâtes <b>BIO</b></b></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté</p>	<p>œuf dur mayonnaise</p> <p>sauté de veau sauce poivrade</p> <p>crêpes fourrées sauce aux champignons</p> <p>poêlée de légumes (pdt)</p> <p>fromage</p> <p><b>fruit frais <b>BIO</b></b></p>	<p>salade de pépinettes</p> <p>pépites de colin doré au beurre</p> <p><b>haricots verts <b>BIO</b></b></p> <p><b>fromage <b>BIO</b></b></p> <p>fruit au sirop</p>	<p><i>Repas de fin d'année</i></p> <p>tomates cerises</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>nuggets de blé</p> <p>pommes sourires et ketchup</p> <p><b>produit laitier frais <b>BIO</b></b></p> <p>crêpe fourrée chocolat sirop de grenadine</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