

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne <i>tortilla 1/2 enfants</i></p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>falafel BIO (et ketchup)</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) œuf dur mayonnaise</p> <p>manchons de poulet rôtis <i>palets fromager emmental</i></p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>omelette</i></p> <p>torsades BIO à la tomate</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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

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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* LR sauce brune</p> <p><i>boulettes de soja sauce tomate</i></p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe BIO</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>carottes râpée BIO à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p><i>galette végétale (chou kale) sauce poivre</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>nuggets de blé</i></p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon)</p> <p>œuf dur mayonnaise</p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus <i>crêpes fourrées sauce au fromage</i>	omelette BIO sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise) <i>œufs durs mayonnaise</i>	steak haché VBF sauce barbecue <i>émincés de blé sauce barbecue</i>	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>paupiette au veau au jus corsé</p> <p><i>crêpes fourrées sauce aux champignons</i></p> <p>flageolets (et carottes) au thym</p> <p>fromage BIO</p> <p>éclair au chocolat</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>œuf dur BIO (mayonnaise)</p> <p>chipolatas grillées*</p> <p><i>falafels</i></p> <p>gratin de brocolis (pdt)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)</p> <p><i>riz à l'orientale aux pois chiche (plat complet)</i></p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>salade de pépinette fraicheur</p> <p>pizza au fromage</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF <i>palets fromager chèvre</i>	cordons bleus de volaille <i>boulettes de blé panées façon thai</i>	moules sauce crémeuse	torsade BIO (ratatouille BIO) et fromage râpé BIO	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites	fromage frais sucré	semoule BIO
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais BIO de saison	fraises (et sucre)	purée de pomme BIO

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon ou pastèque BIO	tomates BIO vinaigrette	laitue iceberg	salami* (et cornichon)	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR et son jus <i>falafels</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon) <i>galette végétale (chou kale) sauce façon vallée d'Auge</i>	taboulé	émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>quenelles natures sauce nantua</i>
lentilles (et carottes)	haricots beurre (échalote)	beignets de salsifis	omelette BIO	purée brocolis pomme de terre
fromage BIO	yaourt arôme	carré de l'est	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	fromage frais à tartiner
ananas au sirop	brownie	dessert lacté BIO	suisse aux fruits BIO	fruit frais BIO de saison
			fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison

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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable				

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon BIO</p> <p>haché au veau sauce façon marengo</p> <p><i>tarte flan aux poireaux</i></p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>camembert</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>ailles (wings) de poulet rôties LR</p> <p><i>boulettes de soja sauce provençale</i></p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>carbonade de bœuf VBF</p> <p><i>crêpes fourrées sauce au fromage</i></p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>tarte au flan</p>	<p>salade verte et maïs</p> <p>boulettes végétales BIO jus aux légumes couscous</p> <p>semoule BIO (et quinoa)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p><u>repas anglais</u></p> <p>tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette</p> <p>"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)</p> <p>"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)</p> <p>gouda</p> <p>gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche)</p> <p>sirop de menthe</p>

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>tomates BIO sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p><i>hachis parmentier végé (plat complet)</i></p> <p>emmental à la coupe</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise)</p> <p><i>œuf dur (et mayonnaise)</i></p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p><i>taboulé</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce façon thaï</p> <p><i>boulettes de blé panées façon thaï</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</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

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 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo* salade de maïs	tomates sauce mimosa		demi pamplemousse (et sucre)
émincés de poulet LR sauce miel et romarin tarte flan méditerranéenne	axoa de bœuf VBF haché omelette	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		parmentier végétarien BIO (chapelure)
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	bûche au lait de mélange
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO	fromage BIO		crème dessert saveur pralinée
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison		

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
LR = issue Label Rouge	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable			pdt = pomme de terre MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade <i>tortilla 1/2 enfants</i></p> <p>carottes BIO (et lentilles)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>galette végétale (chou kale) sauce tomate</i></p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>carottes BIO à l'orange</p> <p>pilons de poulet rôtis <i>crêpes fourrées sauce aux champignons</i></p> <p>brocolis au gratin (pdt)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>gélifié saveur vanille</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p>	<p>melon BIO</p> <p>boulettes végétales BIO sauce aurore</p> <p>coquillettes BIO (et courgettes BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</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

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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>taboulé</p> <p>haché au cabillaud façon brandade</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>crêpe fourrée sauce au fromage</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon) <i>émincés de blé sauce massala</i></p> <p>purée pomme de terre et patate douce</p> <p>petit fromage blanc aux fruits</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO sauce ciboulette</p> <p>omelette BIO et fromage râpé BIO</p> <p>chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>tomates BIO vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><i>ravioli aux légumes (plat complet)</i></p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>gâteau moelleux au chocolat</p>

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail	<u>repas créole</u> achard de légumes	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées)	émincés de poulet LR sauce orientale	tarte flan au saumon ciboulette
<i>galette de soja sauce au curry</i>		<i>haricots rouges sauce rougail</i>	<i>nuggets de blé</i>	
semoule BIO (et carottes BIO)		riz	frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison	ananas frais BIO nectar de fruits exotiques	fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises

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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce moutarde</p> <p><i>crêpes fourrées sauce au fromage</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>	<p><u>repas FROID</u></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p><i>œufs durs</i></p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>boulettes de blé panées façon thai</i></p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>carottes râpées</p> <p>émincés de poulet LR sauce au cumin <i>palets fromager chèvre</i></p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p><i>betteraves vinaigrette</i></p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p><i>raviolis aux légumes (plat complet)</i></p> <p>emmental à la coupe</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes <i>galette végétale (chou kale) sauce valée d'Auag</i></p> <p>courgettes au gratin (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p><u>repas FROID de fin d'année</u> melon BIO</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>œuf dur</i></p> <p>taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...)</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>jus de pomme</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>cake fourré chocolat</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

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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette	pâté de campagne* (et cornichon) <i>taboulé</i>	tomates vinaigrette	
ailles (wings) de poulet rôtis LR <i>pizza au fromage</i>	steak haché VBF sauce tomate <i>boulettes de soja sauce tomate</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	omelette BIO	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés	tomme	fromage à tartiner BIO	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	biscuit BIO	

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**