

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	<b>pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales</b>
<b>coquillettes BIO</b>	<b>semoule BIO</b>	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage frais à tartiner	mimolette	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
<u>spécialité pomme fraise</u>	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison

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 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	carottes HVE à l'orange	tomate vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce printanière	<b>colin d'alaska MSC</b> <b>poêlé</b>	<u>thon sauce tomate</u>
semoule (et ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	<b>riz BIO</b>
gouda	<b>yaourt arôme framboise</b> <b>BIO local et circuit</b> <b>court</b>	pointe de brie	<b>fromage à tartiner BIO</b>	fromage frais sucré
<b>fruit frais BIO</b>	madelons aux petites de chocolat	crème dessert saveur vanille	banane	fruit au sirop

*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 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>SEMAINE DU GOUT 2022</p>		

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>	<u>tomates vinaigrette</u>	laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	cordon bleu de volaille	sauté de bœuf VBF sauce miron-ton	<b>tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth</b>	<u>colin d'alaska MSC poêlé</u>
lentilles (carottes CEE2)	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre		<b>semoule BIO (et brocolis CE2 sauce blanche)</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais à tartiner	tomme	camembert	yaourt arôme
fruit frais de saison	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	compote de pomme HVE allégée en sucre	<b>fruit frais BIO</b>

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**