

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	accras de morue		carottes HVE râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>		<u>couscous boulette de bœuf VBF</u>	
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre		semoule	FERIE
<u>yaourt BIO</u>	fromage AOP/AOC		yaourt arôme BIO local et circuit court	
fruit frais de saison	fruit frais HVE		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 = 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 producteurs de légumes

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		taboulé	tomates vinaigrette
<u>crêpe au fromage</u>	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce au poivre		<u>cordons bleus</u>	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises		haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
<b>fromage BIO</b>	<b>yaourt sucré BIO</b>		<b>fromage à tartiner BIO</b>	fromage AOP/AOC
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison		fruit frais HVE	mousse au chocolat

*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 classe 2

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		betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR)	émincés de poulet BIO sauce tomate basilic		tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
<i>garniture à la volaille</i>			coquillettes BIO (et courgettes sauce blanche)	riz BIO (et fondue de poireaux)
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre		fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC		fruit frais HVE	tourteau fromager
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle			

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes variés</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt)</p> <p><u>suisse arôme BIO</u></p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>frites mayonnaise et ketchup</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>		<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>haché au veau sauce oignons</p> <p>purée de céleri CEE2 pomme de terre</p> <p><u>fromage BIO</u></p> <p><u>crème dessert vanille</u></p>	<p>salade verte BIO vinaigrette</p> <p>tortelloni au saumon MSC</p> <p><u>jus crème à l'aneth</u></p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>brownie</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  
productions de viande  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de carottes</u>	<u>choux rouge HVE</u> <u>répoulade</u>		<u>betteraves HVE</u> <u>vinaigrette</u>	<u>carottes et céleri HVE</u> <u>vinaigrette</u>
<b>émincés de poulet BIO</b> sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)		crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	<b>semoule BIO</b> (ratatouille)		épinards (et pdt) sauce blanche	<b>riz BIO</b>
<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>	fromage AOP/AOC		bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme allégée en sucre (HVE)		fruit frais HVE	<u>gélifié au chocolat</u>

*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 viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	carottes râpées HVE		REPAS DE NOEL	taboulé (semoule BIO)
rôti de porc* LR sauce brune	<u>cordon bleu</u>			colin d'alaska MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce brune</i>				haricots verts CEE2
flageolets CEE2	purée brocolis CEE2 pomme de terre			suisse arôme BIO
fromage AOP/AOC	<u>yaourt BIO</u>			fruit au sirop
fruit frais HVE	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 = 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 viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable