

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		demi pamplemousse et sucre	La Chandeleur laitue iceberg	
émincés de poulet LR sauce moutarde	boulettes végétales (chou kale) BIO	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
lentilles (carottes)	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO)	riz BIO	gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	yaourt sucré BIO local et circuit court
fromage AOP/AOC	st paulin			
fruit frais BIO	ananas frais BIO	liégeois au chocolat	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	orange (origine Corse et HVE)
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brownie produit laitier frais jus de fruit

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 = 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 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	accras de morue	concombres vinaigrette	velouté aux légumes variés	
carbonade de bœuf BIO VBF	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise		beignets de calamars (et citron)
semoule BIO	haricots verts BIO	brocolis BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	riz façon cantonnais (œuf)	purée céleri pomme de terre
flan saveur vanille nappé caramel	yaourt arôme	moelleux chocoat	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuits fourrés fraiseX2 yaourt arôme jus de fruit	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture lait nature	barre marbré petit fromage frais sucré jus 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 = 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

pd = 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 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
boulettes panées de blé façon thaï coquillettes BIO (et courgettes BIO) fromage AOP/AOC mousse au chocolat	steak haché VBF RAV sauce poivre beignets de chou fleur yaourt arôme BIO local et circuit court cake fourré framboise	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i> purée de pomme de terre fromage à la coupe fruit frais BIO	saucisson à l'ail* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon) sauté de bœuf BIO VBF façon pot au feu pomme de terre, carotte BIO et chou vert petit fromage frais sucré	beaufilet de hoki (MSC) poêlé épinards au gratin (et pdt) fromage à tartiner BIO fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette confiture fromage frais sucré

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

pd = 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 21 au 25 février 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté de légumes			
émincés de poulet LR au jus	pizza au fromage	miettes de thon sauce tomate	rôti de bœuf froid BIO VBF et ketchup	colin d'alaska pané (et citron)
riz BIO	laitue iceberg	torsades BIO	pommes de terre façon sarladaise	carotte BIO (et pomme de terre BIO)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	fromage à la coupe	yaourt sucré	fromage AOP/AOC
compote pomme banane		fruit frais de saison	fruit frais BIO	tarte aux pommes

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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**