

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 2 au 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carottes			tomates vinaigrette	
carbonade de bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <i>rôti de valaille</i>	manchons de poulet rôtis	œufs brouillés	quenelles de brochet et moules sauce andalouse
trio de légumes BIO (pdt)	purée épinards pomme de terre	courgettes BIO (et coquillettes BIO)	riz BIO façon cantonnais	semoule
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO (local et circuit court)
	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille		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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

pdt = accompagnement pomme de terre

HVE : haute valeur environnementale

MSC : pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet sauce poivre		taboulé (semoule et quinoa)	colin d'alaska pané et citron
fromage frais à tartiner	pommes de terre façon sarladaises	FERIE	crêpes au fromage	poêlée de légumes BIO (pdt)
fruit frais BIO	fromage BIO		yaourt arôme	mousse au chocolat
	compote de pomme (HVE)			

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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 novembre 2020 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>potée auvergnate* (saucisses*) <i>saucisses volaille</i></p> <p>potée auvergnate (pomme de terre chou vert)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>hachis parmentier céleri et bœuf VBF</p> <p>fromage BIO</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p>	<p>sauté et quenelles de veau façon blanquette</p> <p>petits pois aux oignons</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>mezze penne, lentilles, tomates concassées</p> <p>fromage ovale</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>colin d'alaska façon crumble saveur pain d'épices</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>yaourt sucré</p> <p>tourteau fromager</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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale MSC : pêche durable

pdt = accompagnement pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	émincés de volaille façon kebab	aiguillettes de hoki aux céréales	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	
rôti de bœuf VBF froid	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	steak haché VBF RAV sauce brune	riz à la napolitaine (riz BIO , tomate, mozzarella et olives)
suisse aux fruits BIO	carré de l'est fruit frais BIO	emmental à la coupe purée de pomme BIO	chou fleur BIO au gratin (pdt)	velouté aux fruits mixés moelleux 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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	pizza au fromage		concombres vinaigrette	
goulash de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille froid</i>	haché au veau sauce moutarde	boulettes de soja sauce tomate	colin d'alaska pané et citron
coquillettes	haricots verts et beurre	pommes de terre rissolées	riz BIO (haricots rouges)	épinards au gratin (pdt)
liégeois parfum vanille	yaourt arôme vanille BIO	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré	édam
		fruit frais BIO		fruit frais 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

* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable