

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LA RENTREE</b> émincés de poulet BIO sauce façon vallée d'Auge pommes de terre rissolées fromage AOP/AOC compote de pomme HVE allégée en sucre	colin d'alaska MSC poêlé haricots verts CEE2 fromage à tartiner BIO fruit frais 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

VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc

# = 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 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	betteraves HVE vinaigrette framboise			carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet <b>BIO</b>	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	<b>semoule BIO</b>	<b>fusillis BIO</b>	épinards au gratin (pdt)	frites
mousse au chocolat lait	<b>suisse aux fruits BIO</b>	<b>fromage AOP/AOC</b>	yaourt sucré <b>BIO</b> local et circuit court	fruit frais HVE
	fruit frais HVE	fruit au sirop	<b>biscuit 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 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomate <b>BIO</b> vinaigrette	concombres <b>BIO</b> vinaigrette	Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
ailles (wings) de poulet rôtis LR	calamars à la romaine et citron	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	chili sin carne <b>BIO</b>	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	riz <b>BIO</b>	coquillettes <b>BIO</b> (ratatouille)
fromage AOP/AOC			yaourt arôme <b>BIO</b>	
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	brownie	pastèque sirop de grenadine	spécialité pomme ananas

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

### Légendes :

- VPF = Viande Porc Française
- \* = Plat contenant du porc
- LR = issue Label Rouge
- VBF = Viande Bovine Française
- RAV = Race à Viande
- ## = 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 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p><b>yaourt sucré BIO</b></p>	<p>émincés de poulet BIO sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>haché au veau sauce barbecue</p> <p><b>fusillis BIO</b></p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>concombres cubes sauce aneth</p> <p>pizza au fromage</p> <p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>biscuit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>colin d'alaska MSC pané (et citron)</b></p> <p><b>courgettes BIO au gratin (et riz)</b></p> <p>éclair parfum chocolat</p>

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	carottes HVE râpées	pilons (et manchons) de poulet rôtis	accras de morue	salade pépinette fraîcheur
coquillettes BIO	omelette BIO sauce basquaise	beignets de saisisifs	rôti de porc* LR froid <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
fromage AOP/AOC	semoule BIO	beignets de saisisifs	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
compote de pomme HVE allégée en sucre	mimolette	suise aux fruits BIO	fruit frais HVE	yaourt sucré BIO local et circuit court

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 2022 - 2023 : 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
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	carottes HVE à l'orange	tomate BIO vinaigrette		laitue iceberg
	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce printanière	colin d'alaska MSC poêlé	lentilles BIO sauce tomate
semoule BIO (ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court	crème dessert saveur vanille	fromage à tartiner BIO	suisse arôme BIO
fruit frais HVE			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

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

# = Aide UE à destination des écoles nouvelle recette/nouveau produit

LR = issue Label Rouge

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 2022 - 2023 : 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
		SEMAINE DU GOUT 2022		

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 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette	sauté de bœuf VBF sauce mironton	tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	cordon bleu de volaille	purée épinards pomme de terre		boulettes végétale (chou kale) BIO
lentilles (carottes CEE2)	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	fromage BIO		semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
suisse aux fruits BIO	<u>dessert lacté BIO</u>	crêpe au sucre	fromage AOP/AOC	yaourt arôme
			compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais 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

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 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes <b>BIO</b>		tomate vinaigrette	concombres vinaigrette	sauçisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
colin d'Alaska <b>MSC</b> poêlé	goulash de bœuf <b>VBF</b>	quenelles natures sauce crémreuse	rôti de porc* <b>LR</b> jus aux échalote <i>rôti de poulet jus aux échalote</i>	<b>émincés de poulet <b>BIO</b></b> sauce aux herbes
chou fleur <b>CEE2</b> sauce blanche (pdt)	frites	<b>riz <b>BIO</b></b> (et champignons)	purée potiron pomme de terre	flageolets (carottes) <b>CEE2</b>
<u>yaourt arôme <b>BIO</b></u>	fromage frais à tartiner <b>BIO</b>	fromage <b>AOP/AOC</b>	crème dessert	<b>yaourt sucré <b>BIO</b> local</b> et circuit court
	fruit frais <b>HVE</b>	fruit frais <b>HVE</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

pdt = pomme de terre

**MSC** = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
repas halloween carottes HVE et olives noires		betteraves HVE vinaigrette	velouté de légumes	
haché au veau sauce tomate		rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	omelette <b>BIO</b>	colin d'alaska <b>MSC pané</b> (et citron)
coquillettes <b>BIO</b>	FERIE	beignets de brocolis	semoule <b>BIO</b> (et ratatouille)	haricots verts CEE2
gâteau au chocolat		dessert lacté	yaourt sucré <b>BIO</b>	fromage AOP/AOC
jus d'orange			fruit frais de saison	fruit frais <b>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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable