

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		tomates sauce échalote	La Chandeleur	
			salade verte BIO	
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
		RAV		
carottes BIO (lentilles BIO)	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO)	riz BIO	gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	
coulommiers	st paulin			yaourt sucré BIO local et circuit court
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 :
biscuit	pain au lait	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brownie fruit frais
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais			

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**

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)	émincés de poulet sauce façon béarnaise		beignets de calamars (et citron)
	rôti volaille (froid ou chaud)	LR	riz façon cantonnais (œuf)	
semoule BIO	haricots verts BIO	brocolis BIO au gratin (et pomme de terre BIO)		purée courge butternut et pdt BIO
	yaourt arôme		yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage à la coupe
fruit frais BIO		moelleux chocoat		purée de pommes BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
biscuits fourrés fraiseX2	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette confiture fruit frais	barre marbré fruit frais

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) emmental à la coupe 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 pomme de terre BIO fromage à la coupe fruit frais BIO	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i> 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 BIO au gratin (pdt BIO) fromage à tartiner BIO fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
croissant fruit frais	baguette fromage tranchette compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette beurre fruit frais	tranches briocheX2 fruit frais	baguette confiture fruit frais

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**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 février 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	vélouté légumes BIO			
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)
	laitue iceberg			
riz BIO		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	tomme
compote pomme banane		fruit frais BIO	fruit frais BIO	tarte au chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
galette bretonne	baguette coque fromagère fruit frais	pain de mie confiture fruit frais	crêpe fourrée chocolat compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette pâte à tartiner fruit frais

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**