

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	carottes râpée BIO à l'orange		nuggets de poulet BIO	colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO (et ratatouille)	purée de potiron pomme de terre		frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO (et fondue de poireaux)
fromage à la coupe BIO	yaourt sucré		petit fromage frais aux fruits	fromage AOP/AOC
pomme production locale HVE			fraises (et sucre)	fruit frais BIO de saison

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 = issue 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 25 au 29 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf bourguignon VBF	carottes râpées		concombres BIO sauce à l'aneth	cassolette colin d'alaska
petits pois (et champignons)	cordon bleu de volaille		torsade BIO (ratatouille BIO) et fromage râpé BIO	MSC quenelles de brochet
yaourt sucré	courgettes BIO au gratin (et pdt)			semoule BIO
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait		fraises (et sucre)	fromage AOP/AOC
				purée de pomme 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

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

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 2 au 6 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
entrée à consommer en dessert	tomates BIO vinaigrette		salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i>	
saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	crêpes fourrées sauce au fromage		omelette BIO	émincés de poulet sauce façon béarnaise
lentilles (et carottes)	haricots beurre (échalote)		trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	purée brocolis pomme de terre
fromage BIO			petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
melon ou pastèque BIO	brownie			fruit frais BIO de saison

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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable				

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées BIO			<i>repas anglais</i>
haché au veau sauce façon marengo	manchons de poulet rôtis		boulettes végétales BIO jus aux légumes couscous	tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette
haricots verts (échalote)	purée céleri pomme de terre		semoule BIO (et quinoa)	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
	yaourt sucré BIO local et circuit court		fromage AOP/AOC	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
liégeois au chocolat			fraises (et sucre)	gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe

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

L.R = 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

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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>tomates BIO sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>crème dessert chocolat</p>		<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur sauce blanche (pdt)</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce façon thaï</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</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

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 23 au 27 mai 2022 **DECOUVERTE DES TERROIRS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché			
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		FERIE	PONT DE L'ASCENSION
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO			
gâteau basque	fruit frais BIO			

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 = issue 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 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>		hoki MSC (plein filet) pané (et citron)	melon BIO
carottes BIO (et lentilles)	purée de pomme de terre		riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)	boulettes végétales BIO sauce aurore
fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner BIO		petit fromage frais aux fruits	mezze penne (et courgettes)
fruit frais BIO de saison	compote de pomme (HVE)		cerises	velouté aux fruits mixés

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 = issue 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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE			concombres sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade		omelette BIO et fromage râpé BIO	
	haricots verts BIO (échalote)		chou fleur BIO , courgettes BIO (échalote) (et pdt)	lasagnes au bœuf VBF
	fromage AOP/AOC			yaourt sucré BIO local et circuit court
	fruit frais BIO de saison		liégeois saveur vanille	

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 = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : <u>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</u>				

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	œuf dur sauce cocktail			<u>repas fraich'attitude</u>
goulash de bœuf VBF			émincés de volaille façon kebab	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic		frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO		fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot			fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises

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 = issue 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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>		<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p>

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 = issue 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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<i>repas FROID de fin d'année</i>	
	pâté de volaille (réserve)		melon BIO	
émincés de poulet LR sauce au cumin			jambon* qualité supérieure	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)
	ravioli au bœuf VBF (réserve)		rôti poulet froid	
haricots blancs à la tomate			taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...)	haricots verts BIO (échalote)
fromage AOP/AOC				yaourt arôme BIO local et circuit court
fruit frais BIO de saison	compote de pomme HVE (réserve)		mousse chocolat au lait	cake fourré chocolat
			<i>jus de pomme</i>	

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 = issue 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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves BIO vinaigrette			
ailes (wings) de poulet rôtis LR	steak haché VBF sauce tomate		omelette BIO	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites		semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner BIO	
tarte grillé aux abricots			madeleine pur beurre	

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 = issue 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				