

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>carbonnade de bœuf VBF</p> <p>chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>jambon* VPF qualité supérieure</p> <p><i>rôti de volaille froid</i></p> <p>purée brocolis CEE2 pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>		<p>carottes HVE râpées à l'orange</p> <p>couscous végétarien BIO</p> <p>semoule</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p>	<p>FERIE</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

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de classes 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf VBF bourguignon	betteraves HVE vinaigrette		falafel (pois chiches) sauce blanche ciboulette froide	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes CEE2 (et lentilles)	émincés de poulet BIO sauce au poivre		haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage BIO	yaourt sucré BIO		fromage à tartiner BIO	fromage AOP/AOC
compote de pomme allégée en sucre (HVE)			fruit frais HVE	mousse au 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

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  
productions de niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR)	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce tomate basilic		tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
<i>garniture à la volaille</i>			<b>coquillettes BIO</b> (et courgettes sauce blanche)	<b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre			
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	fromage AOP/AOC			
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle		fruit frais HVE	tourteau fromager

*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



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab		saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte BIO vinaigrette
chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup		haché au veau sauce oignons	pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO
petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC		purée de céleri CEE2 pomme de terre	velouté aux fruits mixés
fruit frais HVE	fruit frais BIO		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 = 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  
substituts de viande 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes verts			betteraves HVE vinaigrette	carottes et céleri HVE vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)		crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)		épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC			
	compote de pomme allégée en sucre (HVE)		fruit frais HVE	flan goût vanille nappé caramel

*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  
productions de viande 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE		REPAS DE NOEL	taboulé (semoule BIO)
rôti de porc* LR sauce brune	omelette BIO			colin d'alaska MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce brune</i>				
flageolets CEE2	purée brocolis CEE2 pomme de terre			haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés			suisse arôme 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  
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  
productions agricoles  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable





# NOS ENGAGEMENTS DURABLES

LES FILIÈRES QUI  
RENTRENT  
DANS LA LOI EGALIM



LA LOI EGALIM SÉLECTIONNE  
LES PRODUITS ET LABELS RÉPONDANT  
AUX CRITÈRES SUIVANTS :  
IMPACTS SUR LA QUALITÉ  
IMPACTS SOCIÉTAUX & ÉCONOMIQUES  
IMPACTS SUR L'ENVIRONNEMENT





## LA LOI EGALIM



### La marque Agriculture biologique (AB)

La marque (AB) est une certification contrôlée par l'Agence bio, sous la tutelle du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Elle vous permet d'identifier des produits 100 % bio ou, pour les produits transformés, composés à 95 % de produits agricoles bio. La marque AB repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.



### Le Label Rouge

Le Label rouge (LR) est le signe de qualité français qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires. Les produits pouvant bénéficier de la certification Label rouge sont principalement des denrées alimentaires.



### Haute Valeur Environnementale (HVE) - CEE2

Les certifications Environnementales d'Exploitations agricoles sont reconnues par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. 3 niveaux de certifications existent. Les niveaux 2 (CEE2) et 3 (HVE) entrent dans le champ de la loi EGALIM. C'est une démarche volontaire mise en œuvre par les agriculteurs qui vise à identifier et valoriser les pratiques plus particulièrement respectueuses de l'Environnement.



### AOP: Appellations d'Origines Protégées

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) garantit que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée. Le label AOP est un signe européen. Il protège le nom du produit dans toute l'Union européenne (UE).



Les labels AOP et AOC garantissent un lien très fort entre le produit et son terroir.

### AOC Appellations d'Origine Contrôlée

La déclinaison française de l'AOP est l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Elle protège le produit sur le territoire français. Elle constitue une étape dans l'obtention du label européen AOP.



### Indication géographique (IGP)

L'Indication Géographique identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liés à son origine géographique.



### Ecolabel « Pêche Durable »

L'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable. Il certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales. Il concerne notamment le thon rouge de l'Atlantique.

### « Région ultrapériphérique » (RUP)

Les produits (RUP) issus des 6 départements ultra-marins (Guyane, Guadeloupe, Martinique, St Martin, La Réunion et Mayotte).



## Équivalences EGALIM

En partenariat avec le bureau Véritas, le groupe Dupont Restauration s'est engagé dans une démarche de référencement de labels équivalents Egalim.

Ces produits respectent à minima deux critères, des piliers Egalim : aspect qualité, économique et environnemental.

Le but de cette démarche est d'enrichir l'offre Egalim.



BUREAU VERITAS

«Chez Dupont Restauration, les produits cuits (frais ou congelés) issus d'une matière 100% Label Rouge sont considérés comme des équivalents Egalim.»



### Marine Stewardship Council (MSC) - Aquaculture (ASC)

Le label MSC garantit que le poisson a été pêché d'une manière responsable, en prenant en compte les ressources vivantes, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier. Le Label ASC vise à valoriser l'aspect environnemental et les droits humains.



### La certification GLOBALGAP®

La certification porte sur la mise en œuvre de bonnes pratiques agricoles pour les activités de culture et d'élevage, le bien-être des animaux, la préservation des ressources et la protection de l'environnement, la santé et la sécurité des travailleurs. Il concerne les produits importés.



### Vergers Eco-Responsables

Ce label vise à respecter la santé, la sécurité et les conditions de travail. Le label prend en compte les spécificités géographiques, la gestion du sol et de l'eau, le recyclage des déchets, la préservation de la biodiversité et la gestion des intrants.



### Rainforest alliance

Ce label promeut des produits qui participent à la lutte contre la déforestation et à l'obtention de meilleures conditions de travail pour les populations rurales.



### Bleu Blanc Cœur

Ce label Bleu Blanc Cœur oeuvre pour améliorer la biodiversité dans nos paysages et ramener de la qualité nutritionnelle (Omega 3) et environnementale jusque dans nos assiettes ! Elle garantit une alimentation saine.



### Friend of the Sea

Le label prend en compte le droit des travailleurs, la sécurité au travail, l'impact de la pêche sur les ressources sauvages et sur leurs écosystèmes, mais aussi la qualité de l'eau et la réduction de l'utilisation de produits chimiques. Elle interdit en aquaculture les OGM et les hormones de croissance.



### Mister Goodfish

En lien avec l'IFREMER, cette certification repose sur 4 critères de sélection : l'état de la ressource, la taille, la saison et le statut de l'espèce. Pour les poissons d'élevage, les critères sont l'alimentation, les pratiques d'élevage et l'impact sur l'environnement.