

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

ptf = 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
boeuf VBF bourguignon	<u>boulettes de boeuf sauce</u> <u>tomate</u>		nuggets de poulet BIO	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO		épinards au gratin (pdt)	frites
mousse au chocolat lait	suisse aux fruits BIO		yaourt sucré BIO local et circuit court	fruit frais HVE
			gaufrettes fourrées parfum vanille	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des déléas 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
<ul style="list-style-type: none"> ailles (wings) de poulet rôtis LR haricots verts et beurre CEE2 fromage AOP/AOC fruit frais HVE 	<ul style="list-style-type: none"> tomate BIO vinaigrette calamars à la romaine et citron purée courgette pomme de terre crème dessert saveur vanille 		<ul style="list-style-type: none"> Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons chili sin carne BIO riz BIO velouté aux fruits mixés sirop de grenadine 	<ul style="list-style-type: none"> œuf dur mayonnaise merguez coquillettes BIO (ratatouille) spécialité pomme ananas

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 Origin Protégée

AOC = Appellation Origin Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

patf = 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>semoule BIO</p> <p>fromage frais sucré</p>	<p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>émincés de poulet BIO sauce estragon</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>		<p><u>paupiette</u> au veau sauce <u>brune</u></p> <p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>biscuit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'alaska MSC pané (et citron)</p> <p>courgettes BIO au gratin (et riz)</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

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

pdv = 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 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	carottes HVE râpées		accras de morue	salade pépinette fraicheur
coquillettes BIO	omelette BIO sauce basquaise		jambon* de qualité supérieure jambon de volaille	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
fromage AOP/AOC	semoule BIO		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel		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		colin d'alaska MSC poêlé	laitue iceberg
semoule BIO (ratatouille)	émincés de poulet façon kebab		petits pois CEE2	lentilles BIO sauce tomate
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court		fromage à tartiner BIO	fromage frais sucré
fruit frais HVE			banane	

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

* = Plat contenant du porc

AOP = Appellation Origine Protégée

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

= nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

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

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 Origin Protégée

AOC = Appellation Origin 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			carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille		tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	colin poêlée
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		fromage AOP/AOC	semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat		<u>purée de pomme</u> 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
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**