

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>LA RENTREE</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>émincés de poulet BIO</p> <p>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>taboulé</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

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		laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate		nuggets de poulet BIO	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO		épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	suisse aux fruits BIO		yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE		gaufrettes fourrées parfum vanille	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 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate <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		chili <b>sin carne BIO</b>	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre		riz <b>BIO</b>	coquillettes <b>BIO</b> (ratatouille)
fromage AOP/AOC	st paulin		velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille		pastèque sirop de grenadine	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 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>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</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</b> pané (et citron)</p> <p><b>courgettes BIO</b> au gratin (et riz)</p> <p>fromage à tartiner</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  
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 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées		accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette BIO sauce basquaise		jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	mimolette		bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel		fruit frais HVE	fruit frais de saison

*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
betteraves HVE vinaigrette	carottes HVE à l'orange		taboulé	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	émincés de poulet façon kebab		colin d'alaska MSC poêlé	lentilles BIO sauce tomate
semoule BIO (ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)		petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court		fromage à tartiner BIO	fromage frais sucré
fruit frais HVE	madelons aux petites de chocolat		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  
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 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>SEMAINE DU GOUT 2022</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

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		laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille		tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétale (chou kale) BIO
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		fromage AOP/AOC	semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	fromage frais à tartiner		compote de pomme HVE allégée en sucre	yaourt arôme
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat			fruit frais HVE
fruit frais de saison				

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**