

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées		salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	paupiette au veau jus aux herbes		jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
haricots verts (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)		coquillettes à la tomate	chou fleur sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme	fromage frais à tartiner		tomme	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		banane	gâteau fondant 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

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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce brune <small>ou poulet sauce brune</small></p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>poignée production locale HVE</p>	<p>carottes râpées à l'orange</p> <p>boulettes au bœuf sauce tomate</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p>		<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <small>roulade de volaille (et cornichon)</small></p> <p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais de saison</p>

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

Legendes :

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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette		salade de lentilles	concombres vinaigrette
filet de poulet et son jus	cordons bleus		steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur crème de brocolis (et pdt)	potatoes rissolées		épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert		velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	compote de pomme (HVE)		fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille

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

Légende :

 = viande Bovine Française

 = 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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne paupiette au veau au jus corsé flageolets (et carottes) au thym st paulin éclair au chocolat œuf en chocolat		laitue iceberg riz à l'orientale (riz aux carottes et émincés poulet kebab) fromage (forme ovale) fraises (et sucre)	salade de pépinette fraicheur steak haché VBF sauce moutarde haricots verts (échalote) yaourt sucré fruit frais de saison

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

Légendes

VB = 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 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	carottes râpées		salade verte et maïs	<u>repas anglais</u> tomates sauce fromage blanc ciboulette
haché au veau sauce façon marengo	manchons de poulet rôtis		couscous boulettes bœuf VBF	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
haricots verts (échalote)	purée céleri pomme de terre		semoule (et quinoa)	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
canembert	fromage frais sucré		velouté aux fruits mixés	gouda
liégeois au chocolat	fruit frais de saison		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

Legendes :

VPF = 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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
arottes râpées	tomates sauce basilic		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	concombres vinaigrette
bœuf haché VBF à la bolognaise	hachis parmentier au bœuf VBF		calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)	sauté de bœuf VBF sauce façon thai
tortis			chou fleur sauce blanche (pdt)	batonnière aux carottes jaunes (riz)
st paulin	emmental à la coupe		petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	crème dessert chocolat		ananas frais BIO	compote de pomme (HVE)

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

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

PAV = 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
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>			
émincés de poulet sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché			
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		FERIE	PONT DE L'ASCENSION
yaourt nature (et sucre)	fromage frais ail et fines herbes			
gâteau basque	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

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 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>brochettes de craves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes (et lentilles)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>jambon* qualité supérieure</p> <p><i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p>	<p>melon oval</p> <p>merlu sauce aurore</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>

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

Légende	VPF = Viande Parc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
 viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
 Rare 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	<p>taboulé</p> <p>haché au cabillaud façon brandade</p> <p>haricots verts et beurre (échalote)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>		<p>concombres sauce ciboulette</p> <p>cordons bleus</p> <p>chou fleur, courgettes (échalote) (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau moelleux au chocolat</p>

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

Légende -

de Bovine Française

✓ V = 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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur sauce cocktail		laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
h de bœuf VBF			émincés de volaille façon kebab	tarte flan au saumon ciboulette
(et carottes)	ravioli au bœuf VBF		frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
† l à la coupe	fromage frais sucré		carré de l'est	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison		fruit frais de saison	clafoutis aux cerises

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

<p>† = viande de Bovine Française</p> <p>‡ = viande de Veau</p> <p>§ = viande de Porc</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>^ = Plat contenant du porc</p> <p>LR = issue Label Rouge</p>	<p># Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette / nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>pdt = pomme de terre</p>
<p>Pour l'année scolaire 2021 - 2022, 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</p>				

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque</p> <p>roti de porc* sauce moutarde</p> <p><small>RAV # poulet sauce moutarde</small></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>paupiette au veau et son jus</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>		<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>petits pois carottes</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>

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

Légendes :

= 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

pd1 = 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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de volaille (réserve)		<u>repas FROID de fin d'année</u> melon	concombres vinaigrette
filet de poulet sauce au cumin			jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	pépites de colin d'alaska pané
haricots blancs à la tomate	ravioli au bœuf VBF (réserve)		taboulé (tomate, concombre...)	haricots beurre et verts (échalote)
fromage frais sucré	emmental à la coupe		camembert	yaourt arôme
fruit frais de saison	compote de pomme HVE (réserve)		mousse chocolat au lait jus de pomme	cake fourré 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

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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves vinaigrette		tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		cordons bleus	
poêlée de légumes (chalote) (et pdt)	frites		semoule (et ratatouille)	VS
petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner	
tartine grillée aux abricots	fruit frais de saison		madeleine pur beurre	

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

Label	VPF - Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
Label de Bovine Française	^ = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
Label 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		