MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carottes	accras de morue	chou rouge rémoulade	tomates vinaigrette	salade verte
carbonade de bœuf VBF	jambon* qualité supérieure *rôti de volaille*	manchons de poulet rôtis	*œufs brouillés*	*quenelles de brochet et moules sauce andalouse*
trio de légumes BIO (pdt)	purée épinards pomme de terre	**courgettes BIO (et coquillettes BIO)**	**riz BIO** façon cantonnais	semoule
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	**yaourt sucré BIO** (local et circuit court)
fruit frais de saison	**fruit frais BIO**	crème dessert saveur vanille	cake rocher pépites chocolat	tarte aux pommes
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie confiture fraise lait nature	gaufrettes parfum vanille petit fromage frais sucré jus de fruit	pain au lait barre choco lait fruit frais	baguette beurre compote	baguette pâte à tartiner fruit frais

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

REPAS VEGETARIEN

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	radis beurre		*taboulé (semoule et quinoa)*	tomates vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet sauce poivre	FERIE	*crèpes au fromage*	colin d'alaska pané et citron
fromage frais à tartiner	pommes de terre façon sarladaises		**haricots verts BIO**	**poêlée de légumes BIO** (pdt)
fruit frais BIO	**fromage BIO**		yaourt arôme	gouda
	compote de pomme (HVE)		fruit frais de saison	mousse au chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gaufre au sucre petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot fromage frais sucré		baguette barre choco noirX2 compote	riz soufflé lait nature fruit frais

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

REPAS VEGETARIEN

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 novembre 2020 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	laitue iceberg	rillettes de thon	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée auvergnate (saucisses*)*	hachis parmentier céleri et bœuf VBF	sauté et quenelles de veau façon blanquette	*mezze penne, lentilles, tomates concassées*	*colin d'alaska façon crumble saveur pain d'épices*
saucisses volaille				
potée auvergnate (pomme de terre chou vert)		*petits pois aux oignons*		**haricots verts BIO**
fromage frais sucré	**fromage BIO**	mimolette à la coupe	fromage ovale	yaourt sucré
crèpe au sucre	spécialité pomme mirabelle	**fruit frais BIO**	**fruit frais BIO**	tourteau fromager
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain de mie fromage à tartiner fruit frais	barre pâtissière petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	galette bretonne lait chocolaté compote	baguette miel fruit frais

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

REPAS VEGETARIEN

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon *roulade de volaille et cornichon*	salade verte sauce mimosa
rôti de bœuf VBF froid	émincés de volaille façon kebab	aiguillettes de hoki aux céréales	steak haché VBF RAV sauce brune	*risotto napolitain (**riz BIO** , tomate, mozzarella et olives)*
purée potiron pomme de terre	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	**chou fleur BIO** au gratin (pdt)	
suisse aux fruits BIO	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés
fruit frais de saison	**fruit frais BIO**	**purée de pomme BIO**	banane	moelleux chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au chocolat compote lait nature	baguette beurre fromage frais sucré	baguette barre choco noirX2 fruit frais	madeleine petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture fraise flan goût vanille nappé caramel

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

Légendes :

REPAS VEGETARIEN

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées BIO	pizza au fromage	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg
goulash de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) *rôti volaille froid*	*haché au veau sauce moutarde*	boulettes de soja sauce tomate	colin d'alaska pané et citron
coquillettes	haricots verts et beurre	pommes de terre rissolées	***riz BIO** (haricots rouges)*	épinards au gratin (pdt)
camembert	**yaourt arôme vanille BIO**	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré	édam
liégeois parfum vanille	fruit frais de saison	**fruit frais BIO**	brownie	**fruit frais BIO**
goûters : riz soufflé lait nature fruit frais	goûters : baguette barre choco lait compote	goûters : moelleux marbré petit fromage frais arôme jus de fruit	goûters : baguette fromage frais à tartiner fruit frais	goûters : baguette confiture abricot yaourt sucré

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

REPAS VEGETARIEN

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes BIO	céleri rémoulade	***repas alsacien***	tomates vinaigrette	**betteraves BIO**
		salade verte et croutons		vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	*haché au cabillaud sauce citron*	garniture choucroute*	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	*gratin de savoie (pomme de terre fromage à raclette)*
		garniture volaille		
petits pois (champignons)	**semoule BIO** (et ratatouille)	pommes de terre (choux choucroute)	carottes (et riz)	
yaourt sucré	st paulin	**fromage BIO**	fromage frais à tartiner	petit fromage frais sucré
fruit frais de saison	compote de pomme (HVE)	*moelleux myrtilles*	**fruit frais BIO**	fruit frais de saison
		jus de raisins		
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au lait crème dessert saveur vanille jus de fruit	madeleine lait chocolaté fruit frais	baguette confiture fraise petit fromage frais arôme	barre marbrée yaourt arôme jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote

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

REPAS VEGETARIEN

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	**carottes râpées BIO**	mousse de foie* forestière et cornichon *roulade de volaille et cornichon*		salade verte et maïs
saucisses* de Strasbourg *saucisses de volaille*	omelette	paupiette au veau sauce chasseur		*poêlée de merlu (MSC) doré au beurre*
lentilles (carottes)	purée brocolis pomme de terre	beignets de chou fleur	***REPAS DE NOËL***	**haricots verts BIO**
yaourt sucré BIO (local et circuit court)	carré de l'est	velouté aux fruits mixés		fromage frais sucré
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	**fruit frais BIO**		gaufre au sucre
goûters : tranches brioche X2 barres choco X2 jus de fruit	goûters : baguette confiture abricot petit fromage frais sucré	goûters : barre pâtissière compote lait nature	goûters : baguette coque fromagère fruit frais	goûters : croissant ourson guimauve jus de fruit

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

REPAS VEGETARIEN

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	**velouté aux légumes BIO**	carottes râpées	***Repas de Noël***	
			galantine* (et cornichon)	
filet de poulet et son jus	ravioli aux légumes et fromage râpé	colin d'alaska pané et citron	sauté de bœuf VBF aux airelles	
chou fleur sauce blanche (pdt)		épinards au gratin (pdt)	pommes dûchesses	FERIE
gouda	yaourt sucré	camembert	**suisse aux fruits BIO**	
fruit frais BIO	fruit frais de saison	**purée de pomme BIO**	pâtisserie de Noël jus de pomme	
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	
baguette confiture produit laitier frais	moelleux chocolat lait nature compote	barre marbré fromage frais sucré jus de fruit	baguette beurre et miel fruit frais	

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

Légendes :

REPAS VEGETARIEN

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	**betteraves BIO** vinaigrette	œuf dur mayonnaise	***Repas de fin d'année*** tomates cerises	
boulettes panées de blé façon thaï	bœuf VBF haché à la bolognaise	sauté de veau sauce poivrade	manchons de poulet rôtis	
semoule BIO (et ratatouille)	mezze penne	haricots verts	pommes sourires et ketchup	FERIE
fromage frais sucré	fromage frais à tartiner	bûche au lait de mélange	**yaourt arôme BIO (local et circuit court)**	
fruit frais de saison	dessert lacté	**fruit frais BIO**	crèpe fourrée chocolat sirop de grenadine	
goûters : céréales natures lait nature compote	goûters : pain au lait ourson guimauve jus de fruit	goûters : baguette confiture petit fromage frais sucré	goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	

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

Légendes :

REPAS VEGETARIEN

VBF = Viande Bovine Française
RAV = race à viande

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable