

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 3 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LA RENTREE</b> carottes râpées  émincés de filet de poulet sauce façon Vallée d'Auge	taboulé  beaufilet de hoki MSC poêlé
			<b>EMOTI POTATO</b> (pommes de terre purée en forme d'émoticônes)  camembert BIO  compote de pomme HVE	haricots verts  fromage frais à tartiner  fruit frais BIO
			<b>goûters :</b> biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	<b>goûters :</b> baguette barre choco lait yaourt sucré

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 = 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 6 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	betteraves vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	concombres vinaigrette	laitue iceberg
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet (plein filet)	moules à la crème
carottes (pdt)	semoule BIO (quinoa)	farfalles	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais BIO	fruit frais BIO	gaufrettes fourrées parfum vanille	poire (William) au sirop léger
<b>gôûters :</b> céréales lait nature fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner spécialité pomme fraise	<b>gôûters :</b> biscuit >30g fromage frais sucré jus de fruit	<b>gôûters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette barres choco noir x2 yaourt arôme

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

VPF = Viande Porc Française

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

\* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	<b>Repas Créole</b> carottes râpées au jus de citron vert	œuf dur BIO mayonnaise
manchons de poulet rôtis	calamars à la romaine et mayonnaise	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	rougail saucisses*  rougail volaille	tarte flan à la méditerranéenne
haricots verts et beurre	purée de pomme de terre et légumes BIO	chou fleur au gratin (pdt)	riz BIO	mezze penne (ratatouille)
fromage ovale	st paulin	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés
fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille	brownie	ananas frais nectar multi fruits	fruit frais de saison
<b>gôûters :</b> barre patissière fromage frais arôme jus de fruit	<b>gôûters :</b> baguette beurre + miel fruit frais	<b>gôûters :</b> pain de mie fromage tranquette fruit frais	<b>gôûters :</b> moelleux aux amandes yaourt sucré sirop de grenadine	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner compote pomme 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 = 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>boulettes au bœuf VBF et légumes couscous</p> <p>semoule BIO</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gôûters :</b> biscuit &gt;30g yaourt arôme jus de fruit</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>filet de poulet sauce estragon</p> <p>duo carotte brocolis (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO</p> <p><b>gôûters :</b> tranches brioche x2 barres choco noir x2 spécialité pomme framboise</p>	<p>radis beurre</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p>pâtes torsades BIO</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois au chocolat</p> <p><b>gôûters :</b> baguette confiture fraise yaourt sucré</p>	<p>concombres BIO cubes sauce aneth</p> <p>pizza au fromage</p> <p>batonnière aux haricots plats (riz)</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>quatre-quarts pur beurre</p> <p><b>gôûters :</b> croissant ourson guimauve fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'alaska (plein filet) pané (et citron)</p> <p>courgettes au gratin (pdt)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>éclair parfum chocolat</p> <p><b>gôûters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais</p>

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

### Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

LR = Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
duo de chou rémoulade	tomate sauce ciboulette	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinière fraîcheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure	pépites colin d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
purée de pomme de terre	semoule BIO (ratatouille BIO)	carottes BIO (pdt BIO)	jambon de volaille	haricots verts BIO
fromage frais à tartiner	mimolette	fromage frais arôme	gratin de chou fleur (pdt)	yaourt sucré
purée de pomme BIO	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	bûche au lait de mélange	fruit frais de saison
<b>gôûters :</b> riz soufflé chocolat lait nature fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner jus de fruit	<b>gôûters :</b> baguette beurre et miel fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette confiture mousse au chocolat	<b>gôûters :</b> biscuit >30g suisse sucré jus de fruit

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

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = 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

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>boulettes panées de blé façon thaï</p> <p>riz (et battonnière aux carottes jaunes)</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p> <p><b>gôûters :</b> gaufre au sucre yaourt sucré jus de fruit</p>	<p>carottes à l'orange</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote de pomme HVE</p> <p><b>gôûters :</b> baguette barre choco lait fruit frais</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>sauté de veau sauce moutarde</p> <p>chou fleur BIO (pdt BIO)</p> <p>pointe de brie</p> <p>crème dessert saveur vanille</p> <p><b>gôûters :</b> biscuit &gt;30g lait chocolaté fruit frais</p>	<p>taboulé</p> <p>beaufilet de hoki MSC poêlé</p> <p>petits pois</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p> <p><b>gôûters :</b> pain de mie fromage à tartiner fruit au sirop</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>bœuf haché VBF à la bolognaise</p> <p>pâtes torsades BIO</p> <p>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</p> <p>madelons aux petites de chocolat</p> <p><b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais</p>

**Légendes :**

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

VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc  
 LR = Label Rouge

VBF = Viande Bovine Française  
 RAV = Race à Viande

# = 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 = bêche d'arrable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT - les 4 saveurs

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

# SEMAINE DU GOUT - LES 4 SAVEURS

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

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

# = 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

pdf = pomme de terre

MSC = bêche d'arrachage

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes variés	betteraves BIO sauce fromage blanc	chou blanc rémoulade	laitue iceberg	carottes râpées
sauté de porc* sauce charcutière	cordon bleu de volaille	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	tortelloni au saumon	tarte flan au fromage
émincés de poulet sauce charcutière	poêlée de légumes (pdt)	purée haricot vert pomme de terre	MSC jus crème à l'aneth	riz (épinards sauce blanche)
carottes BIO (lentilles BIO)	fromage frais à tartiner	fromage BIO	camembert	yaourt arôme vanille BIO
petit fromage frais sucré	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	purée de pomme BIO	fruit frais de saison
fruit frais de saison				
<b>gôûters :</b> céréales lait nature compote pomme HVE	<b>gôûters :</b> baguette beurre fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner produit laitier frais	<b>gôûters :</b> barre pâtissière petit fromage frais arôme fruit frais	<b>gôûters :</b> pain au chocolat gelifié saveur caramel jus de fruit

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

- Légendes :**  
 VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc  
 LR = 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 = méthode traditionnelle



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 octobre 2021 VACANCES SCOLAIRES

**LUNDI**

velouté de légumes

beaufilet de hoki MSC  
poêlé

chou fleur sauce blanche (pdt)

yaourt arôme BIO

galettes bretonne

**gôûters :**

baguette  
fromage tranchette  
fruit frais

**MARDI**

salade verte

goulash de bœuf VBF

frites

fromage frais à tartiner

fruit frais BIO

**gôûters :**

biscuit >30g  
produit laitier frais  
jus de fruit

**MERCREDI**

tomates vinaigrette

quenelles natures sauce  
crèmeuse (et fromage  
râpé)

riz (champignons)

carré de l'est

fruit frais BIO

**gôûters :**

baguette  
pâte à tartiner  
fruit au sirop

**JEUDI**

céleri BIO rémoulade

rôti de porc\* sauce échalote

émincés de poulet sauce échalote

purée potiron pomme de terre

mimolette à la coupe

crème dessert

**gôûters :**

barre pâtissière  
lait chocolaté  
fruit frais

**VENDREDI**

repas halloween  
carottes et olives noires

haché de bœuf VBF sauce  
tomate

coquillettes BIO

petit fromage frais arôme

chou saveur vanille  
sirop de grenadine

**gôûters :**

baguette  
barres choco noir x2  
fruit frais

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

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

# = 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 novembre 2021 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

saucisson à l'ail\* et cornichon  
*roulade de volaille et cornichon*

filet de poulet et son jus aux  
herbes

carottes BIO  
(flageolets BIO)

yaourt arôme

biscuit

gôûters :

baguette  
beurre  
fruit frais

gôûters :

croissant  
lait chocolaté  
fruit frais

velouté de légumes

crêpes fourrées sauce au  
fromage

farfalles (ratatouille)

yaourt sucré BIO

fruit frais de saison

gôûters :

pain de mie  
confiture  
dessert lacté

taboulé

colin d'alaska (plein filet) pané  
(et citron)

haricots verts

camembert

fruit frais BIO

gôûters :

baguette  
barres chocolat lait  
compote pomme HVE

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

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

# = 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 = nêrche dumhle