

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gôûters : tranches briochesX2 confiture fraise lait nature</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>falafel (et ketchup)</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p> <p>gôûters : baguette beurre fruit frais</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>gôûters : biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>torsades BIO à la tomate</p> <p>tomme</p> <p>banane</p> <p>gôûters : baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p> <p>gôûters : baguette barres chocoX2 yaourt sucré</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 Parc 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>avec du poulet sauce brune</small></p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>pomme production locale HVE</p> <p>gôûters : pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>carottes râpée BIO à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée de potiron pomme de terre</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gâteau (pompon cœur cacao)</p> <p>gôûters : baguette fromage fruit frais</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>liégeois saveur vanille</p> <p>gôûters : baguette miel fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p>gôûters : baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)</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 BIO de saison</p> <p>gôûters : brownie yaourt sucré jus de fruit</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

neuve 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

MÉNUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille
gôûters : baguette fromage à tartiner fruit frais	gôûters : croissant ourson guimauve jus de fruit	gôûters : barre pâtissière (gâteau) petit fromage frais sucré jus de fruit	gôûters : biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit	gôûters : baguette confiture lait chocolaté

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

VPF = Viande Porc Française

VBF = Viande Bovine Française

LR = 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 = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

Légendes :



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>paupiette au veau au jus corsé</p> <p>flageolets (et carottes) au thym</p> <p>fromage BIO</p> <p>éclair au chocolat œuf en chocolat</p> <p>gôûters : baguette fromage coque fruit frais</p>	<p>œuf dur (mayonnaise)</p> <p>chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i></p> <p>gratin de brocolis (pdt)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fruit frais BIO de saison</p> <p>gôûters : pain au lait barres chocoX2 jus de fruit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>riz à l'orientale (riz aux carottes et émincés nouillet kehnh)</p> <p>fromage (forme ovale)</p> <p>fraises (et sucre)</p> <p>gôûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré</p>	<p>salade de pépinière fraicheur</p> <p>pizza au fromage</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p> <p>gôûters : biscuit (30g) petit fromage frais sucré jus de fruit</p>

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

Viel = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

RAY = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

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

Légendes :

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	cordon bleu de volaille	moules sauce crémeuse	mezze penne (ratatouille) et mozzarella	cassiolette colin d'alaska
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites	fromage frais sucré	MSC quenelles de brochet
suisses aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fraises (et sucre)	semoule BIO
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais BIO de saison		fromage à la coupe
gôûters : tranches briocheX2 confiture abricot lait nature	gôûters : baguette beurre fruit frais	gôûters : baguette pâte à tartiner yaourt arôme	gôûters : baguette fromage à tartiner fruit au sirop	gôûters : biscuit (30g) produit laitier frais jus de fruit

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

VBL = Viande Bovine Française

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

produit issu agriculture biologique

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 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>melon ou pastèque BIO</p> <p>saucisses de Strasbourg* <small>sauces issues de volaille</small></p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>tomme</p> <p>ananas au sirop</p> <p>gôûters : pain de mie confiture fraise lait chocolaté</p>	<p>tomates BIO vinaigrette</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>haricots beurre (échalote)</p> <p>yaourt arôme</p> <p>brownie</p> <p>gôûters : baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>carré de l'est</p> <p>dessert lacté BIO</p> <p>gôûters : biscuit (30g) fromage frais sucré fruit frais</p>	<p>salami* (et cornichon) <small>roulade de volaille et cornichon</small></p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gôûters : biscuit (30g) crème dessert chocolat jus de fruit</p>	<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p> <p>gôûters : baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)</p>

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

RAV = Race à Viande

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

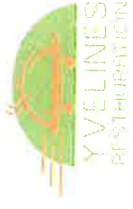
Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Légendes :

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO haché au veau sauce façon marengo	carottes râpées manchons de poulet rôtis	concombres BIO vinaigrette carbonade de bœuf VBF	salade verte et maïs boulettes soja jus aux légumes couscous	<u>repas anglais</u> tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette "fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
haricots verts (échalote)	purée céleri pomme de terre yaourt sucré BIO local et circuit court	épinards au gratin (pdt) fromage frais à tartiner	semoule BIO (et quinoa) velouté aux fruits mixés	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise) gouda
liégeois au chocolat	fruit frais de saison	tarte au flan	fraises (et sucre)	gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe
gâteaux : bûche pâtisseries (gâteau) produit laitier frais jus de fruit	gâteaux : moelleux citron lait nature compote de pomme (HVE)	gâteaux : baguette pâte à tartiner fruit frais	gâteaux : biscuit (30g) produit laitier frais jus de fruit	gâteaux : baguette barres chocolatX2 fruit frais

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

VBF = Viande Bovine Française

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	tomates BIO sauce basilic	pizza au fromage	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	concombres vinaigrette
haricots rouges et courgettes sauce tomate	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i>	calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)	sauté de bœuf VBF sauce façon thai
tortis	emmental à la coupe	haricots plats (échalote)	chou fleur sauce blanche (pdt)	batonnière aux carottes jaunes (riz)
st paulin	crème dessert chocolat	yaourt sucré	petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner BIO
fruit frais BIO de saison		fruit frais BIO de saison	ananas frais BIO	compote de pomme (HVE)
gôûters : céréales chocolat lait nature spécialité pomme passion	gôûters : baguette beurre fruit frais	gôûters : biscuits fourrésX2 chocolat produit laitier frais jus de fruit	gôûters : baguette pâte à tartiner fruit au sirop	gôûters : pain au chocolat yaourt arôme fruit frais

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

neuve recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Légendes...

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>	tomates sauce mimosa		demi pamplemousse (et sucre)
émincés de poulet sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		parmentier végétarien (chapelure)
blé doré (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	bûche au lait de mélange
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais ail et fines herbes	tomme		dessert lacté BIO
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison		
gôûters : baguette barre choco lait fruit frais	gôûters : tranches briocheX2 nougat lait nature	gôûters : pain d'épices liégeois saveur vanille jus de fruit		gôûters : baguette miel fruit frais

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

Vbt = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

= Aide UE à destination des écoles

* = Plat contenant du porc

LR = issue Label Rouge

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdf = 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>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrée</p> <p>carottes (et lentilles)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO de saison</p> <p>gôûters : biscuit (30g) petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>purée de pomme de terre</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (HVE)</p> <p>gôûters : pain au chocolat yaourt sucré jus de fruit</p>	<p>carottes BIO à l'orange</p> <p>pilons de poulet rôtis</p> <p>brocolis au gratin (pdt)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>gélifié saveur vanille</p> <p>gôûters : baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>cerises</p> <p>gôûters : baguette confiture abricot lait chocolaté</p>	<p>melon BIO</p> <p>quenelles natures sauce aurore</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p> <p>gôûters : baguette fromage à tartiner fruit frais</p>

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

Vét = Viande Bovine Française

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres sauce ciboulette	tomates vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf VBF
	haricots verts et beurre (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fromage à la coupe	petit fromage blanc aux fruits	fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	liégeois saveur vanille	
	gôûters : pain au lait barres chocoX2 compote	gôûters : biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	gôûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gôûters : baguette fromage tranchette fruit frais

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdv = 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	<u>repas créole</u> achard de légumes	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées) <small>rougail volaille</small>	émincés de volaille façon kebab	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO	ananas frais BIO nectar de fruits exotiques	frites (mayonnaise et ketchup)	trio de légumes BIO (et pdt)
emmental à la coupe	fruit frais de saison	fromage frais à tartiner	carré de l'est	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot			fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises
gâteaux : trèfles chocolat lait nature fruit frais	gâteaux : biscuit (30g) dessert lacté jus de fruit	gâteaux : baguette beurre compote de pomme (HVE)	gâteaux : pain de mie confiture fraise petit fromage frais sucré	gâteaux : baguette barre choco lait fruit frais

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

Legendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VB = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* sauce moutarde <small>rôti de poulet see.moutardé</small></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p> <p>gôûters : biscuits fourrésX2 fraise fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p> <p>gôûters : baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p><u>repas FROID</u> rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p> <p>gôûters : baguette pâte à tartiner yaourt arôme</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 BIO de saison</p> <p>gôûters : tranches briochesX2 confiture abricot lait chocolaté</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gôûters : baguette beurre compote de pomme (HVE)</p>

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

LR = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>croquettes râpées</p> <p>filet de poulet sauce au cumin</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO de saison</p> <p>gôûters :</p> <p>barre pâtisseries (gâteau) dessert lacté jus de fruit</p>	<p>pâté de volaille (réserve)</p> <p>ravioli au bœuf VBF (réserve)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>compote de pomme HVE (réserve)</p> <p>gôûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes</p> <p>courgettes au gratin (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p> <p>gôûters :</p> <p>biscuit (30g) compote lait nature</p>	<p><i>repas FROID de fin d'année</i></p> <p>melon BIO</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i></p> <p>taboulé (tomate, concombre...)</p> <p>camembert</p> <p>mousse chocolat au lait</p> <p>jus de pomme</p> <p>gôûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>falafels (et sauce blanche ciboulette froide)</p> <p>haricots beurre et verts (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>cake fourré chocolat</p> <p>gôûters :</p> <p>croissant ourson guimauve jus de fruit</p>

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

VBF = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

pat = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

Légendes :

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	omelette	
poêlée de légumes (échalote) (et pdt)	frites	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	veluté aux fruits mixés	tomme	fromage à tartiner	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	madeleine pur beurre	
gôûters : biscuit (30g) dessert lacté fruit frais	gôûters : baguette pâte à tartiner fruit frais	gôûters : viennoiserie produit laitier frais jus de fruit	gôûters : baguette barres chocolatX2 compote	

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 = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

VBL = viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Légendes :

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable