

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LA RENTREE</b> concombres vinaigrette <b>émincés de poulet BIO</b> sauce façon Vallée d' Auge  pommes de terre rissolées  fromage AOP/AOC  compote de pomme HVE allégée en sucre	taboulé  colin d' alaska <b>MSC</b> poêlé  haricots verts CEE2  <b>fromage à tartiner BIO</b>  fruit frais HVE
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
			biscuit >30g  jus de fruit	baguette barres choco noir x2 yaourt sucré

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

**Légendes :**

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

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

CEE2 = Certificat environnemental des produits agricoles de l'Union Européenne

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	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	<b>nuggets de poulet BIO</b>	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	<b>semoule BIO</b>	<b>fusillis BIO</b>	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage AOP/AOC	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE	fruit au sirop	gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais HVE
<b>gôûters :</b> céréales lait nature	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner spécialité pomme fraise	<b>gôûters :</b> biscuit >30g jus de fruit	<b>gôûters :</b> baguette fromage tranchette fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette confiture yaourt arôme

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

CEE2 = Certificat environnemental des  
produits agricoles et agro-alimentaires

AOP = Appellation Origine Protégée

# = Aide UE à destination des écoles

VPF = Viande Porc Française

**Légendes :**  
VBF = Viande Bovine Française

pdt = pomme de terre

AOC = Appellation Origine Contrôlée

nouvelle recette/nouveau produit

\* = Plat contenant du porc

RAV = Race à Viande

MSC = pêche durable

HVE = Haute Valeur Environnementale

produit issu agriculture biologique

LR = issue Label Rouge

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)	<b>tomate BIO</b> vinaigrette	<b>concombre 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	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	<b>chili sin carne BIO</b>	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b>	<b>coquillettes BIO</b> (ratatouille)
fromage AOP/AOC	st paulin	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	brownie	pastèque sirop de grenadine	spécialité pomme ananas
<b>gôûters :</b> barre pâtissière jus de fruit	<b>gôûters :</b> baguette beurre et poudre cacao fruit frais	<b>gôûters :</b> pain de mie fromage à tartiner	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner compote pomme HVE	<b>gôûters :</b> biscuit >30g fruit frais

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  
produits agricoles et agro-alimentaires

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</p> <p>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><b>gôûters :</b> biscuit &gt;30g jus de fruit</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et carnichon</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b></p> <p>sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p> <p><b>gôûters :</b> tranches brioche x2 barre choco lait</p>	<p>tomate vinaigrette</p> <p>haché au veau sauce barbecue</p> <p><b>fusillis BIO</b></p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois au chocolat</p> <p><b>gôûters :</b> baguette confiture fraise yaourt sucré</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><b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>colin d'alaska <b>MSC</b> pané (et citron)</p> <p><b>courgettes BIO au gratin</b> (et riz)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>éclair parfum chocolat</p> <p><b>gôûters :</b> baguette beurre et miel fruit frais</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

pat = 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	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraiseur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<b>omelette BIO</b> sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de valaille</i>	<b>pépites colin MSC</b> <b>d'alaska (plein filet) doré</b> <b>aux 3 céréales</b>
<b>coquillettes BIO</b>	<b>semoule BIO</b>	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	mimolette	<b>suise aux fruits BIO</b>	bûche au lait de mélange	<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	fruit frais HVE	fruit frais de saison
<b>gôûters :</b> céréales nature lait nature	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner jus de fruit	<b>gôûters :</b> baguette fromage à tartiner fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette confiture mousse au chocolat	<b>gôûters :</b> biscuit >30g jus de fruit

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  
produits agricoles de l'Union Européenne

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
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce moutarde</p> <p><b>semoule BIO</b> (ratatouille)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p> <p><b>gôûters :</b> gaufre au sucre jus de fruit</p>	<p>carottes HVE à l'orange</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p><b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b></p> <p>madelons aux pépites de chocolat</p> <p><b>gôûters :</b> baguette barre choco lait fruit frais</p>	<p><b>tomate BIO</b> vinaigrette</p> <p>boulettes au mouton sauce provençale</p> <p>brocolis CEE2 au gratin (pdt)</p> <p>pointe de brie</p> <p>crème dessert saveur vanille</p> <p><b>gôûters :</b> biscuit &gt;30g lait chocolaté</p>	<p>taboulé</p> <p><b>colin d'alaska MSC</b> poêlé</p> <p>petits pois CEE2</p> <p><b>fromage à tartiner BIO</b></p> <p>banane</p> <p><b>gôûters :</b> pain de mie confiture</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>lentilles BIO</b> sauce tomate</p> <p>riz</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit au sirop</p> <p><b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais</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 produits agricoles de l'Union Européenne

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
		SEMAINE DU GOUT 2022		
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :

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 produits agricoles  
 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
<b>velouté de légumes BIO</b> rôti de porc* LR sauce charcutière <small>rôti de poulet sauce charcutière</small> lentilles (carottes CEE2)	betteraves HVE vinaigrette cordon bleu de volaille haricots verts et beurre CEE2 (échalote) fromage frais à tartiner liégeois au chocolat	chou blanc HVE rémoulade sauté de bœuf VBF sauce mironton purée épinards pomme de terre <b>fromage BIO</b> crêpe au sucre	laitue iceberg tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth fromage AOP/AOC compote de pomme HVE allégée en sucre	carottes râpées HVE <b>boulettes végétale (chou kale) BIO</b> <b>semoule BIO</b> (brocolis CEE2 sauce blanche) yaourt arôme fruit frais HVE
<b>gôûters :</b> céréales lait nature	<b>gôûters :</b> baguette beurre fruit frais	<b>gôûters :</b> baguette pâte à tartiner produit laitier frais	<b>gôûters :</b> barre pâtisseries fruit frais	<b>gôûters :</b> pain au chocolat jus de fruit

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

CEE2 = Certificat environnemental des

AOP = Appellation Origine Protégée

# = Aide UE à destination des écoles

VPF = Viande Porc Française

**Légendes :**

pdt = pomme de terre

AOC = Appellation Origine Contrôlée

nouvelle recette/nouveau produit

\* = Plat contenant du porc

VBV = Viande Bovine Française

MSC = pêche durable

HVE = Haute Valeur Environnementale

produit issu agriculture biologique

LR = issue Label Rouge

RAV = Race à Viande

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**