

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise		pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
ravioli au bœuf VBF	omelette		rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
fromage BIO	pommes de terre rissolées et ketchup		carottes BIO (et pomme de terre BIO)	riz
galette aux pommes	fromage à tartiner		yaourt arôme	petit fromage frais sucré
	fruit frais BIO		kiwi gold	moelleux 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 = 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 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur (pépinette tomate concombres maïs)	carottes BIO rapées		LA RACLETTE	salade verte sauce mimosa
bœuf VBF bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé		velouté potiron	
haricots verts BIO	gratin de chou fleur (et pdt)		jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
camembert	yaourt sucré		pommes de terre	suisse aux fruits BIO
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison		fromage à raclette	éclair au chocolat
			fruit frais BIO	

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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = 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 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes BIO râpées à l'orange		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille			daube de bœuf VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	parmentier au thon (à gratiner)		semoule	riz BIO (et ratatouille BIO)
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe		fromage à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison	mousse au chocolat		banane BIO	madelons aux pépites de chocolat

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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = 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 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>manchons de poulet rôtis et ketchup</p> <p>mezze penne</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates mozzarella</p> <p><i>falafels (et sauce blanche froide)</i></p> <p>purée courgette pomme de terre BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes chocolat (plumétis)</p>		<p><u>LA SAVOIE</u></p> <p>velouté légumes verts</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert saveur vanille</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 = 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 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre		<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
filet de poulet sauce moutarde	boulettes au boeuf VBF sauce aigre douce		crêpes fourrées sauce au fromage	
lentilles (carottes)	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) <small>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</small>		gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	<i>tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry</i>
coulommiers	st paulin		petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	spécialité pomme ananas		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	<i>orange (origine Corse et HVE)</i>

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue		velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>			beignets de calamars (et citron)
semoule BIO	haricots verts BIO		riz façon cantonnais (œuf)	purée céleri pomme de terre
camembert	yaourt arôme		yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage à la coupe
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison		fruit frais de saison	purée de pomme BIO

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade		saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
boulettes panées de blé façon thai	steak haché VBF RAV sauce poivre		sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
coquillettes BIO (et courgettes BIO)	beignets de chou fleur		pomme de terre, carotte BIO et chou vert	épinards au gratin (et pdt)
emmental à la coupe	yaourt arôme BIO local et circuit court		petit fromage frais sucré	fromage à tartiner
mousse au chocolat	cake fourré framboise		fruit frais de saison	fruit frais BIO

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette échalote</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>farfalles</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>duo carotte céleri BIO (vinaigrette)</p> <p>boulettes végétales (et ketchup)</p> <p>chou fleur sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois saveur vanille</p>		<p>pizza au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>st paulin</p> <p>banane</p>	<p>choux blanc rémoulade</p> <p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>brownie</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 = 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 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates BIO sauce estragon</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <small>saucisses de volaille</small></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>		<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>mezze penne tomates concassées et fromage râpé</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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 = 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 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>omelette</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert au chocolat</p>		<p>salami* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p>riz BIO (et brunoise de légumes)</p> <p><i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>purée de pomme BIO</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 = 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**