

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées BIO		salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrett
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	falafel (et ketchup)		jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein file pané (et citron)
haricots verts (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)		torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sau blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner		tomme	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		banane	gâteau fondant choc

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

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 <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>pomme production locale HVE</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>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>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>colin d'alaska MSC (pdt file) doré au beurre</p> <p>riz (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiflette</p> <p>fruit frais BIO de saison</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

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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette		salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
filet de poulet et son jus	omelette sauce façon piperade		steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein fil) sauce citron et basi
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées		épinards au gratin (pdt)	riz
fromage frais sucré	camembert		velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO		fruit frais BIO de saison	crème dessert save vanille

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

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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne		laitue iceberg	salade de pépinett fraicheur
	paupiette au veau au jus corsé		riz à l'orientale (riz aux carottes et émincés poulet kebab)	pizza au fromage
	flageolets (et carottes) au thym		fromage (forme ovale)	haricots verts BIO (échalote)
	fromage BIO		fraises (et sucre)	yaourt sucré
	éclair au chocolat			fruit frais BIO de saison
	œuf en 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 = 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 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées		salade verte et maïs	<u>repas anglais</u>
haché au veau sauce façon marengo	manchons de poulet rôtis		boulettes soja jus aux légumes couscous	tomates BIO sauce fromage blanc ciboule
haricots verts (échalote)	purée céleri pomme de terre		semoule BIO (et quinoa)	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) par
camembert	yaourt sucré BIO local et circuit court		velouté aux fruits mixés	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
liégeois au chocolat	fruit frais de saison		fraises (et sucre)	gouda
				gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche sirop de menthe)

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	tomates BIO sauce basilic		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	concombres vinaigre
haricots rouges et courgettes sauce tomate	hachis parmentier au bœuf VBF		calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)	sauté de bœuf VBF sa façon thai
tortis	emmental à la coupe		chou fleur sauce blanche (pdt)	batonnière aux carot jaunes (riz)
st paulin	crème dessert chocolat		petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner BIO
fruit frais BIO de saison			ananas frais BIO	compote de pomme (H

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

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 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo*			
émincés de poulet sauce miel et romarin	<i>roulade de volaille</i>			
blé doré (et blettes à la provençale)	axoa de bœuf VBF haché			
yaourt nature BIO (et sucre)	pommes de terre façon sarladaises		FERIE	PONT DE L'ASCENSION
gâteau basque	fromage frais ail et fines herbes			
	fruit frais BIO de saison			

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 = issue 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 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves moutarde à l'ancienne</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce poivrade</p> <p>carottes (et lentilles)</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>jambon* qualité supérieure</p> <p><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>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>melon BIO</p> <p>quenelles natures saur aurore</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mi.</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</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

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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé		concombres sauce ciboulette	tomates vinaigrettes
	haché au cabillaud façon brandade		omelette et fromage râpé	lasagnes au bœuf V#
	haricots verts et beurre (échalote)		chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fromage à la coupe		fromage frais à tartiner	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison		liégeois saveur vanille	

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

Légendes :

VPF = Viande Porc Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

pdt = pomme de terre

VBV = Viande Bovine Française

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

MSC = pêche durable

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur sauce cocktail		laitue iceberg	<u>repas fraich'attitu</u>
goulash de bœuf VBF	tortellini ricotta épinards sauce tomate basilic		émincés de volaille façon kebab	tomates cerises "à croquer"
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO		frites (mayonnaise et ketchup)	trio de légumes BIO pdt)
emmental à la coupe	fruit frais de saison		carré de l'est	velouté aux fruits mi:
spécialité pomme abricot			fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerise

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

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 <i>rôti de poulet sse moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</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>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>concombres vinaigre</p> <p>merlu MSC (plein file sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomate concassées (mélange)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</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 d'Origine Protégée
AOC = Appellation d'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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de volaille (réserve)		<u>repas FROID de fin d'année</u>	concombres vinaigrés
filet de poulet sauce au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)		melon BIO	falafels (et sauce blanche ciboulette froide)
haricots blancs à la tomate	emmental à la coupe		jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	haricots verts BIO (échalote)
fromage frais sucré	compote de pomme HVE (réserve)		taboulé (tomate, concombre...)	yaourt arôme BIO et circuit court
fruit frais BIO de saison			camembert	cake fourré chocolat
			mousse chocolat au lait	
			jus de pomme	

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

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 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette		tomates vinaigrette	
manchons de poulet rôtis	steak haché VBF sauce tomate		omelette	
poêlée de légumes (échalote) (et pdt)	frites		semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison		madeleine pur beurre	

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

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**