RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



MSC = pêche durable

HVE = Haute Valeur Environnementale

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

semaine au 31 janvier au 4 l'evrier 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	Nouvel an Chinois carottes et chou blanc sauce coriandre	tomates sauce échalote	<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce moutarde	boulettes végétales (chou kale) BIO	sauté bœuf VBF sauce mironton	crèpes fourrées sauce au fromage	tortelloni au saumon (MSC)
lentilles (carottes)	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) Trio de legumes : carottes, chou tieur,	riz BIO	gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	sauce au curry
coulommiers	fromage BIO	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	ananas frais BIO	liégeois au chocolat	crèpe au sucre (pâtisserie fraiche) jus de pomme	orange (origine Corse et HVE)
goûters :	goûters:	goûters:	goûters:	goûters:
riz soufflé	pain au lait	baguette	baguette	brownie
lait nature	barres chocolatX2	beurre	pâte à tartiner	produit laitier frais
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	produit laitier frais	fruit frais	fruit frais	jus de fruit
	Ces menus sont susceptibles d'é	être modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u>	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

produit issu agriculture biologique

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

LR = Label Rouge

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



MSC = pêche durable

HVE = Haute Valeur Environnementale

semaine du 7 au 11 février 2022

Semaine au 7 au 11 fevrier 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue	concombres vinaigrette	velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf BIO VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud) rôti volaille (froid ou chaud)	émincés de poulet sauce façon béarnaise		beignets de calamars (et citron)
	Tota volume (Trota da chada)		riz façon cantonnais (œuf)	
semoule BIO	haricots verts BIO	brocolis BIO au gratin (et pomme de terre BIO)		purée céleri pomme de terre
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	petit fromage frais sucré	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	biscuit moelleux chocolat	fruit frais de saison	purée de pomme BIO
goûters :	goûters :	goûters:	goûters :	goûters:
biscuits fourrés fraiseX2	baguette	pain de mie	baguette	barre marbré
yaourt arôme	barre choco lait	fromage à tartiner	confiture	petit fromage frais sucré
jus de fruit	crème dessert saveur vanille	fruit frais	lait nature	jus de fruit
	Ces menus sont susceptibles d'	être modifiés en raison des aléas climatiq	ues et/ou d'approvisionnements	
<u>Légendes :</u>	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

produit issu agriculture biologique

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

LR = Label Rouge

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 février 2022

Semaine au 14 au 10 fevrier 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade	choux rouge rémoulade	saucisson à l'ail* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	laitue iceberg
boulettes panées de blé façon thaï	steak haché VBF RAV sauce poivre	saucisses de Strasbourg*	sauté de bœuf BIO VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
		saucisses de volaille		
coquillettes BIO (et courgettes BIO)	beignets de chou fleur	purée de pomme de terre	pomme de terre, carotte BIO et chou vert	épinards au gratin (et pdt)
fromage AOP/AOC	yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage à la coupe	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO
mousse au chocolat	cake fourré framboise	fruit frais BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO
goûters:	goûters:	goûters:	goûters:	goûters:
croissant	baguette	baguette	tranches briocheX2	baguette
lait nature	fromage tranchette	beurre	barre chocolat lait	confiture
fruit frais	compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	produit laitier frais	jus de fruit	fromage frais sucré
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes</u> :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	

	<u>Légendes :</u>	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					

RAV = Race à Viande

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



MSC = pêche durable

HVE = Haute Valeur Environnementale

semaine du 21 au 25 février 2022 VACANCES SCOLAIRES

semaine au 21 au 29 fevrier 2022 VACAINCES SCOLAIRES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes aux raisins	velouté de légumes	céleri sauce au curry	salade de betteraves	concombres vinaigrette
émincés de poulet LR au jus	pizza au fromage	miettes de thon sauce tomate	rôti de bœuf froid BIO VBF et ketchup	colin d'alaska pané (et citron)
riz BIO	laitue iceberg	torsades BIO	pommes de terre façon sarladaise	carotte BIO (et pomme de terre BIO)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC
compote pomme banane	biscuit pompon cacao	fruit frais de saison	fruit frais BIO	tarte aux pommes
goûters :	goûters:	goûters:	goûters:	goûters:
galette bretonne	baguette	pain de mie	crèpe fourrée chocolat	baguette
petit fromage frais arôme	coque fromagère	confiture	compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	pâte à tartiner
jus de fruit	fruit au sirop	crème dessert saveur vanille	lait nature	fruit frais
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<u>Légendes</u> :	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

produit issu agriculture biologique

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

LR = Label Rouge