

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE	betteraves vinaigrette HVE	pizza au fromage (emmental)	chou rouge HVE rémoulade
	omelette BIO	sauté de bœuf VBF sauce au curry	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
	pomme de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	petits pois et carottes CEE2	riz BIO
	petit fromage frais sucré	fromage BIO	yaourt BIO local framboise	fromage AOP/AOC
	brioche des rois	fruit frais de saison HVE	clémentines HVE (origine Corse)	moelleux chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette beurre fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	marbré petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette <u>confiture abricot collective</u> crème dessert saveur vanille

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

### Étendes :

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdf = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinière fraicheur	tomates sauce basilic	concombres vinaigrette	<b>LA RACLETTE</b> velouté potiron jambon <sup>*</sup> quarte supérieure VPF (et carrichon) jambon volaille (et carrichon)	salade verte sauce mimosa
émincé de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge	colin d'Alaska (MSC) pané	boulettes de bœuf VBF façon tajine	semoule BIO (carottes BIO)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur BIO (et pdt)	fromage à tartiner flan goût vanille nappé caramel	fromage à raclette	suisse aux fruits BIO
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	fromage à tartiner fromage frais arôme jus de fruit	fromage à tartiner collective fruit frais de saison HVE	gouters : tranches briocheX2 confiture collective lait nature
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	gouters : biscuit >30g fromage frais arôme jus de fruit	gouters : baguette pâte à tartiner collective fruit au sirop	gouters : tranches briocheX2 confiture collective lait nature
gouters : riz soufflé lait nature fruit frais	gouters : baguette fromage tranchette spécialité pomme fraise	gouters : biscuit >30g fromage frais arôme jus de fruit	gouters : baguette pâte à tartiner collective fruit au sirop	gouters : tranches briocheX2 confiture collective lait nature

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des ciéas 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 exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 16 au 21 janvier 2023

### LUNDI

velouté légumes variés

cordon bleu de volaille

pommes de terre (et  
choux de Bruxelles)yaourt arôme BIO local  
et circuit court

fruit frais de saison HVE

gouters :

barre pâtisserie  
petit fromage frais sucré  
jus de fruit

### MARDI

carottes râpées HVE à  
l'orange

thon à la tomate

mezze penne

emmental à la coupe

mousse au chocolat

gouters :

baguette  
beurre  
fruit frais

### MERCREDI

palets fromager  
emmentalrôti de porc\* VPF jus aux  
herbes*rôti de volaille jus aux herbes*poêlée 3 légumes BIO  
(échalote) (et pdt BIO)

fromage frais sucré

fruit frais de saison HVE

gouters :

biscuit > 30g  
lait nature  
ourson guimauve

### JEUDI

pâté de campagne\* (et  
cornichon)  
*roulade de volaille (et cornichon)*daube de bœuf VBF aux  
petits légumes

semoule BIO

fromage à tartiner BIO

banane

gouters :

baguette  
pâte à tartiner collective  
compote pomme HVE

### VENDREDI

chou blanc rémoulade  
HVEbrandade de poisson

fromage AOP/AOC

madelons aux pépites de  
chocolat

gouters :

pain de mie  
confiture collective  
produit laitier 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 d'Origine Protégée

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations Niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>fusilli BIO (et ratatouille)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> biscuit &gt;30g petit fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>Nouvel an Chinois <small>achard HVE sauce coriandre</small></p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>duo riz et battonnière de légumes</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p><b>gouters :</b> pain au lait barres chocolatX2 produit laitier frais</p>	<p>taboulé</p> <p><u>quenelles natures sauce façon mornay</u></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison BIO</p> <p><b>gouters :</b> baguette fromage fruit au sirop</p>	<p>LA SAVOIE salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) gratin savoyard volaille</p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> baguette <u>pâte à tartiner collective</u> compote</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2 (échalote)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>crème dessert BIO saveur vanille</p> <p><b>gouters :</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 :

VPF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VPF = Viande 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations Niveau 2

pdf = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	betteraves HVE sauce mimosa	tomates sauce échalote	<u>La Chandeleur</u> concombres vinaigrette	laitue iceberg
<u>filet de poulet sauce façon béarnaise</u>	haché au veau sauce poivre	sauté bœuf VBF sauce mironton	crêpes fourrées sauce au fromage	cubes de colin MSC sauce curry
gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)	frites	petits pois (et champignons)	lentilles (carottes CEE2)	riz BIO
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO	bûche au lait de mélange	<b>produit laitier BIO</b> crêpe au sucre (pâtisserie fraiche) sirop de grenadine	fromage à tartiner
fruit frais de saison	orange (origine Corse)	crème dessert BIO saveur chocolat		fruit frais de saison HVE
<b>gouters :</b> riz soufflé lait nature compote bi fruit	<b>gouters :</b> pain au lait barres chocolatX2 lait nature	<b>gouters :</b> baguette beurre fruit frais	<b>gouters :</b> baguette <u>pâte à tartiner collective</u> fruit frais	<b>gouters :</b> brownie produit laitier frais 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 = Label Rouge

# = Aide UF 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

pât = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI					MARDI					MERCREDI					JEUDI					VENDREDI				
radis beurre					palets fromager emmental					céleri rémoulade					velouté aux légumes BIO					carottes râpées HVE				
<u>paupiette au veau sauce carbonade</u>					rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti valaille (froid ou chaud)</i>					émincés de poulet BIO sauce moutarde					boulettes de blé façon thai					beignets de calamars et citron				
semoule BIO					haricots verts et beurre CEE2 (échalote)					carottes CEE2 au gratin (et pdt)					coquillettes (et ratatouille)					purée de pomme de terre BIO				
fromage AOP/AOC					fromage frais sucré					yaourt arôme					suisse aux fruits BIO					camembert				
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)					fruit frais de saison HVE					biscuit					fruit frais de saison HVE					flan saveur vanille nappé caramel				
gouters : barre marbré petit fromage frais sucré jus de fruit					gouters : baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille					gouters : pain de mie fromage à tartiner fruit frais					gouters : baguette <u>confiture collective</u> lait aromatisé					gouters : biscuits fourrés fraiseX2 lait nature 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 = 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 février 2023 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade verte	choux rouge HVE rémoulade	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
tarte méditerranéenne BIO	steak haché VBF sauce brune	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki poêlé MSC
courgettes (et pdt)	beignets de brocolis	flageolets	poêlée de 4 légumes BIO et pdt	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local	fromage à tartiner BIO	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
mousse au chocolat	biscuit	cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE
gouters :				
croissant lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette fruit frais	baguette beurre produit laitier frais	tranches briocheX2 barre chocolat lait jus de fruit	baguette <u>confiture collective</u> dessert lacté

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

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

CEE2 = Certificat environnemental des

pdt = pomme de terre

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	salade arlequin	céleri sauce au curry	betteraves HVE vinaigrette	concombres vinaigrette
<u>émincés de poulet sauce</u> basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	<u>steak haché VBF sauce</u> tomate	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
pommes de terre façon sarladaise	<u>purée "orange"</u> (pdt BIO, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse aux fruits BIO	yaourt arôme BIO	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage BIO
compote pomme banane	beignet parfum chocolat noisettes jus de pomme	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes
gouters :				
galette bretonne produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais	gouters :		gouters :
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
pain de mie <u>confiture collective</u> produit laitier frais				
gaufrette parfum chocolat pâte de pomme (allégée en sucre, lait nature		gouters :		
baguette <u>pâte à tartiner collective</u> fruit frais				

### 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

CEE2 = Certificat environnemental des  
produits agricoles  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## Lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	œuf dur BIO mayonnaise	concombres vinaigrette	salade verte	carottes râpées HVE
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée de pdt et courgettes BIO	fromage frais à tartiner BIO	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
camembert	yaourt arôme	mousse au chocolat	suisse aux fruits BIO	fromage AOP AOC
fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	crème dessert BIO saveur chocolat
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature compote	pain de mie barres chocolat X2 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

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écarts

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>chou blanc HVE rémoulade</p> <p>omelette BIO</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>st paulin</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette</p> <p>fromage blanc</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>fromage ovale</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>crêpe fourrée sauce au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots vert et beurre CEE2 (échalote)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>banane</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p> cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette</p> <p>riz BIO</p> <p>pont l'évêque AOP/AOC</p> <p>liégeois saveur vanille</p>
<p>gouters : barre bretonne compote de pomme (allégée en sucre, HV) lait nature</p>	<p>gouters : baguette <u>confiture fraise collective</u> fruit frais</p>	<p>gouters : biscuit &gt;30g produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>gouters : baguette pâte à tartiner <u>pâte à tartiner collective</u></p>	<p>gouters : baguette fromage 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 = 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 13 au 17 mars 2023

VILLEJUST				
semaine du 13 au 17 mars 2023				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>tomates vinaigrette aux olives vertes</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet)</p> <p><small>saucisses de volaille</small></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>fromage AOP/AOC individuel</p> <p>gâteau basque</p>	<p>céleri HVE rémoulade</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépîte de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p><b>gouters :</b></p> <p>tranches briocheX2 barre choco lait spécialité pomme fraise</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>céréales au miel lait nature fruit frais</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>baguette gelée groseille petit fromage frais arôme</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>gaufrette parfum vanille Yaourt arôme jus de fruit</p>	<p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage tranchette 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des zones

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEC2 = Certificat environnemental des

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
velouté potiron		carottes râpées HVE		accras de morue		salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		laitue iceberg	
lasagnes au bœuf VBF		boulette chou kale BIO et ketchup		rôti de bœuf VBF froid		émincé de poulet LR sauce tandoori		moules sauce crème	
yaourt arôme BIO local et circuit court		haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)		épinards sauce blanche (et pdt)		riz BIO (et brunoise de légumes)		frites	
fruit frais de saison HVE		crème dessert saveur vanille BIO		fruit frais de saison HVE		petit fromage frais sucré		fromage AOP/AOC	
gouters :		gouters :		gouters :		gouters :		gouters :	
gâteau marbré lait nature ourson guinauve		baguette beurre fruit frais		galette bretonne lait arôme fruit au sirop		pain au lait barre chocolat x2 jus de fruit		baguette <u>confiture collective</u> yaourt sucré	

*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

CEE2 = Certificat Environnemental des

pdt = petite de terre

MSC = pêche durable