

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	tomate sauce ciboulette		accras de morue	
	<b>omelette BIO</b> sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure	pépites colin d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
			<i>jambon de volaille</i>	
purée de pomme de terre	<b>semoule BIO (ratatouille BIO)</b>	<b>carottes BIO (pdt BIO)</b>	gratin de chou fleur (pdt)	<b>haricots verts BIO</b>
fromage AOP/AOC		fromage frais arôme		<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
<b>purée de pomme BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison
		<b>goûters :</b>		
		<u>baguette beurre et miel</u>		
		<u>fruit frais</u>		
		<u>lait nature</u>		

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		tomates vinaigrette		laitue iceberg
<b>boulettes végétales (chou kale) BIO</b>	émincés de poulet façon kebab	sauté de veau sauce moutarde	<i>beaufilet de hoki MSC poêlé</i>	bœuf haché VBF à la bolognaise
	frites (mayonnaise et ketchup)	<b>chou fleur BIO (pdt BIO)</b>	petits pois	<b>pâtes torsades BIO</b>
gouda	fromage AOP/AOC		fromage frais sucré	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE	crème dessert saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	
		<b>goûters :</b>		
		biscuit >30g lait chocolaté 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT - les 4 saveurs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>SUCRE</b> velouté potiron</p> <p>sauté de boeuf VBF sauce aux pruneaux</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée pomme de terre patate douce</p> <p>yaourt arôme pêche BIO local et circuit court</p> <p>sirop de fraise</p>	<p><b>SALE</b> mousse de foie* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet LR sauce au bleu</p> <p>galette végétale (chou kale)</p> <p>beignets de chou fleur</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade hawaïenne (céleri ananas sauce cocktail)</p> <p>steak haché VBF RAV sauce barbecue</p> <p>omelette sauce barbecue</p> <p>pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>biscuit spéculos (1/personne)</p>	<p><b>AMER</b></p> <p>nuggets de pois chiche BIO</p> <p>coquillettes BIO (endives) au gratin</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>mousse au chocolat noir</p>	<p><b>ACIDE</b></p> <p>morceaux de colin d'alaska MSC sauce oseille</p> <p>riz BIO (tomates concassées poivrons)</p> <p>yaourt nature BIO et sucre</p> <p>tarte pommes rhubarbe</p>
		<p><b>goûters:</b> pain de mie 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 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
velouté aux légumes variés	<b>betteraves BIO</b> sauce fromage blanc			carottes râpées
sauté de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise		<b>omelette BIO et fromage râpé BIO</b>
émincés de poulet sauce charcutière			<i>tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth</i>	
<b>carottes BIO (lentilles BIO)</b>	poêlée de légumes (pdt)	purée haricot vert pomme de terre		<b>riz BIO</b> (épinards sauce blanche)
petit fromage frais sucré		<b>fromage BIO</b>	fromage AOP/AOC	<b>yaourt arôme vanille BIO</b>
	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	<b>purée de pomme BIO</b>	
<b>goûters :</b>				
		<u>baguette et pâte à tartiner</u> <u>produit laitier frais</u> <u>fruit frais</u>		

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable