

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 3 au 6 janvier 2023 BONNE ANNÉE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
tortelloni tomates mozzarella BIO jus basilic	carottes râpées HVE	sauté de bœuf VBF sauce au curry	pizza au fromage (emmental)	cubes de coinn a alaska MSC sauce fondue de noireaux
ravioli aux légumes (plat complet)	omelette BIO	tarte flan au fromage (emmental)	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	
gouda	pomme de terre rissolées et ketchup	haricots verts CEE2 (échalote)	falafels	riz BIO
fruit frais de saison HVE	brioche des rois	fromage BIO	petits pois et carottes CEE2	fromage AOP/AOC
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit >30g 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 = 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

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

semaine du 9 au 13 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincé de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge <i>bouchées de blé</i>	colin d'Alaska (MSC) pané	concombres vinaigrette boulettes de bœuf VBF façon tajine <i>boulette de soja sauce façon tajine</i>	LA RACLETTE jambon qualité supérieure VPF (et cornichon) œufs durs (froids)	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots beurre CEE2 (échalote)	gratin de chou fleur BIO (et pdt)	semoule BIO (carottes BIO)	pommes de terre	suisse aux fruits BIO
fromage AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	flan goût vanille nappé caramel	fromage à raclette	éclair au chocolat
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison HVE	éclair au chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit >30g fromage frais arôme 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 = 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



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

semaine du 16 au 21 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>cordons bleus de volaille</p> <p><i>palets fromagers</i></p> <p>pommes de terre (et choux de Bruxelles)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p>	<p>carottes râpées HVE à l'orange</p> <p>thon à la tomate</p> <p>mezze penne</p> <p>mousse au chocolat</p> <p>gouters :</p>	<p>palets fromager emmental</p> <p>rôti de porc* VPF jus aux herbes</p> <p><i>omelette</i></p> <p>poêlée 3 légumes BIO (échalote) (et pdt BIO)</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>biscuit > 30g lait nature ourson guimauve</p>	<p>daube de bœuf VBF aux petits légumes</p> <p><i>couscous VG</i></p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>banane</p> <p>gouters :</p>	<p>parmentier de lentilles BIO et tomate</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>madelons aux pépites de chocolat</p> <p>gouters :</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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>manchons de poulet rôtis <i>garniture provençale VG</i></p> <p>fusilli BIO (et ratatouille)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gouters :</p>	<p>Nouvel an Chinois achard HVE sauce coriandre</p> <p>boulettes de soja sauce aigre douce</p> <p>duo riz et batonnière de légumes</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p>	<p>rôti de poulet froid et ketchup <i>quenelles natures sauce façon mornay</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison BIO</p> <p>gouters : baguette fromage fruit au sirop fruit frais</p>	<p>LA SAVOIE salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé) <i>gratin de savoie VG (pdt fromage à raclette)</i></p> <p>suisses aux fruits BIO</p> <p>gouters :</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>gouters :</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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations niveau 2

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 30 janvier au 3 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>émincé de poulet BIO sauce façon béarnaise</p> <p><i>bouchées de blé</i></p> <p>gratin de chou fleur BIO (et pdt BIO)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p> <p>gouters :</p>	<p>haché au veau sauce poivre</p> <p><i>boulettes de soja sauce poivre</i></p> <p>frites</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>orange (origine Corse)</p> <p>gouters :</p>	<p>tomates sauce échalote</p> <p>sauté bœuf VBF sauce mironton</p> <p><i>omelette au fromage</i></p> <p>petits pois (et champignons)</p> <p>crème dessert BIO saveur chocolat</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre fruit frais <u>lait chocolaté</u></p>	<p>La Chandeleur</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>lentilles (carottes CEE2)</p> <p>crêpe au sucre (pâtisserie fraiche)</p> <p><i>sirop de grenadine</i></p> <p>gouters :</p>	<p>cubes de colin MSC sauce curry</p> <p>riz BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</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

exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 6 au 10 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carbonade de bœuf VBF <i>couscous végétarien</i>	palets fromager emmental		laitue iceberg	carottes râpées HVE
semoule BIO	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	émincés de poulet BIO sauce moutarde <i>crêpes fourrées sauce fromage</i>	bœuf haché bolognaise <i>boulettes de blé façon thai</i>	beignets de calamars et citron
fromage AOP/AOC	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	carottes CEE2 au gratin (et pdt)	coquillettes BIO et ratatouille	purée de pomme de terre BIO
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison HVE	yaourt anôme	suisse aux fruits BIO	flan saveur vanille nappé caramel
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		pain de mie fromage à tartiner 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
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 13 au 17 février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>tarte méditerranéenne BIO</p> <p>pommes rissolées</p> <p>mousse au chocolat</p> <p>gouters :</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>steak haché VBF sauce brune <i>quenelles nature sauce aurore</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>yaourt sucré BIO local</p> <p>gouters :</p>	<p>saucisses de Strasbourg* <i>palets fromager emmental</i></p> <p>flageolets</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>cocktail de fruits au sirop</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>œuf dur mayonnaise</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu <i>crêpes fourrées sauce fromage</i></p> <p>poelée de 4 légumes BIO et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>gouters :</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 20 au 24 février 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes rapées HVE	<u>mardi gras</u>			
émincé de poulet BIO sauce basquaise	paupiette au veau sauce barbecue	steak haché VBF sauce tomate	chili sin carne	colin d'Alaska pané MSC et citron
<i>boulettes de soja sauce basquaise</i>	<i>bouchées de blé</i>	<i>garniture provençale VG</i>		
pommes de terre façon sarladaise	purée "orange" (pdt BIO, carotte, potiron)	semoule et ratatouille	riz BIO	haricots beurre CEE2 (échalotes)
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés	emmental à la coupe	fromage AOP/AOC	fromage BIO
	beignet parfum chocolat noisettes	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE	tarte aux pommes
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
galette bretonne produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais <u>jus de fruit</u>	pain de mie confiture produit laitier frais	gaufrette parfum chocolat pâte de pomme (allégée en sucre, lait nature	baguette pâte à tartiner fruit frais <u>lait nature</u>

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

exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>pizza au fromage</p> <p>batonnière de carottes</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>sauté de bœuf VBF <i>boulettes de soja sauce barbecue</i></p> <p>purée de pdt et courgettes BIO</p> <p>yaourt anôme</p>	<p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>émincés de volaille façon kebab <i>omelette sauce tomate</i></p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>fromage AOP AOC</p> <p>crème dessert BIO saveur chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit au sirop</p> <p><u>lait nature</u></p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p><u>lait chocolaté</u></p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>compote</p>	<p>pain de mie</p> <p>barres chocolat x2</p> <p>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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	
goulash de bœuf VBF <i>garniture provençale</i>	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF <i>parmentier aux lentilles (plat complet)</i>	jambon* qualité supérieure VPF <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	cuves de coinn d alaska MSC sauce crème <i>riboulette</i>
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
yaourt arôme	st paulin			fromage BIO
	brownie	compote de pomme HVE	banane	liégeois saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		biscuit >30g 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 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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons <i>tarte flan aux 3 fromages</i></p> <p>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>quenelles natures sauce tomate</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>fromage AOP/AOC individuel</p> <p>gâteau basque</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>bouchées de blé</i></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>poire production locale HVE</p>	<p>pépité 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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		<p>baguette gelée groseille petit fromage frais arôme <u>jus de fruit</u></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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF <i>ravioli aux légumes (plat complet)</i>	carottes râpées HVE boulette chou kale BIO et ketchup haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	accras de morue œufs durs et mayonnaise épinards sauce blanche (et pdt)	salami* et cornichon <i>salade de maïs</i> émincé de poulet LR sauce tandoori <i>boulettes de blé pané façon thai</i> riz BIO (et brunoise de légumes) petit fromage frais sucré	moules sauce crème frites fromage AOP/AOC purée de pomme BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		galette bretonne lait arôme fruit au sirop		

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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable