

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon HVE	betteraves HVE vinaigrette framboise		laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	<u>boulettes au bœuf VBF</u> <u>sauce tomate</u>		<b>nuggets de poulet BIO</b>	<u>poisson pané</u>
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	<b>semoule BIO</b>		épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	<b>suisse aux fruits BIO</b>		<b>yaourt sucré BIO local</b> <b>et circuit court</b>	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE		<u>gaufrettes fourrées</u> <u>parfum chocolat</u>	fruit frais HVE

*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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate <b>BIO</b> vinaigrette		Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
ails (wings) de poulet rôtis LR	calamars à la romaine et citron		<u>chil con carne</u>	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre		<b>riz BIO</b>	<b>coquillettes BIO</b> (ratatouille)
fromage AOP/AOC	<u>fromage BIO</u>		velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille		pastèque <u>sirop de grenadine</u>	spécialité pomme ananas

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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p><b>fromage AOP/AOC</b></p> <p>fruit frais HVE</p>		<p>concombres cubes sauce aneth</p> <p><u>paupiette au veau sauce brune</u></p> <p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>biscuit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>colin d'alaska MSC</b> <b>pané (et citron)</b></p> <p><b>courgettes BIO</b> au gratin (et riz)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>éclair parfum chocolat</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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées		accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette BIO sauce basquaise		jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	mimolette		bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	<u>gélifié au chocolat</u>		fruit frais HVE	fruit frais de saison

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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce moutarde</p> <p><b>semoule BIO</b> (ratatouille)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>	<p>carottes HVE à l'orange</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>yaourt arôme framboise <b>BIO local et circuit</b> court</p> <p>madelons aux petites de chocolat</p>		<p>taboulé</p> <p><b>colin d'alaska MSC</b> poêlé</p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>banane</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><u>thon sauce tomate</u></p> <p>riz</p> <p><u>suisse arôme BIO</u></p> <p>fruit au sirop</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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

BREVAL

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		SEMAINE DU GOUT 2022		

*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 de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette		laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille		tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	colin d'alaska MSC poêlé
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		fromage AOP/AOC	semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	<u>fromage frais à tartiner BIO</u>		compôte de pomme HVE allégée en sucre	yaourt arôme
suisse aux fruits BIO	liégeois au chocolat			fruit frais HVE
fruit frais de saison				

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 de niveau 2

pd<sup>t</sup> = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable