

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	Nouvel an Chinois carottes et chou blanc sauce coriandre	tomates sauce échalote	La Chandeleur	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce moutarde	boulettes de bœuf VBF sauce aigre douce	colin d'Alaska sauce citron	salade verte BIO	
<i>palets fromagers emmental</i>	<i>boulettes de soja sauce aigre douce</i>		crêpes fourrées sauce au fromage	ravioli aux légumes au gratin
lentilles	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) <i>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</i>	riz BIO	gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	
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	crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	orange (origine Corse et 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 = 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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue	céleri rémoulade	velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf VBF	rôti de volaille	émincés de poulet sauce façon béarnaise		beignets de calamars (et citron)
<i>couscous végétarien</i>	<i>tortilla</i>	<i>crêpes fourrées sauce fromage</i>	riz façon cantonnais (œuf)	
semoule BIO	haricots verts BIO	brocolis BIO au gratin (et pomme de terre BIO)		purée courge butternut et pdt BIO
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	petit fromage frais sucré	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais de saison	purée de pomme BIO

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade	concombres vinaigrette	œuf dur mayonnaise	laitue iceberg
paupiette au veau sauce tomate <i>boulettes panées de blé façon thai</i>	wings de poulet LR <i>galette végétale chou kale sauce poivre</i>	saucisses de volaille	sauté de bœuf VBF façon pot au feu <i>crêpes fourrées sauce fromage</i>	quenelles nature sauce façon mornay
coquillettes BIO (et courgettes BIO)	beignets de chou fleur	purée pomme de terre BIO	pomme de terre, carotte BIO et chou vert	épinards au gratin (et pdt)
emmental à la coupe	yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage à la coupe	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO
mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO	fruit frais BIO	cocktail de fruits 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 février 2022 VACANCES 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 VBF froid (et ketchup)	colin d'alaska pané (et citron)
<i>chili sin carne</i>			<i>galette de soja provençale</i>	
riz BIO	haricots verts	torsades BIO	pommes de terre façon sarladaise	carottes et navets (échalote) (et pdt)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC
purée pomme BIO	fruit frais de saison	fruit frais de saison	fruit frais BIO	tarte aux pommes

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

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