

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	ailes (wings) de poulet rôties LR	cheeseburger VBF	torsade BIO (ratatouille BIO) et fromage râpé BIO	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
<i>palet fromager</i>	<i>boulettes de blé panées façon thai</i>			
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	pommes campagnardes		semoule BIO
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
<u>autre dessert</u>	mousse au chocolat au lait	fruit frais BIO de saison	fraises (et sucre)	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 = 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

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 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon ou pastèque BIO	tomates BIO vinaigrette	laitue iceberg	<u>roulade de volaille et cornichon</u> <i>taboulé</i>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR et son jus <i>falafels</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon) <i>galette végétale sauce façon vallée d'Auge</i>	<u>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</u>	émincés de poulet sauce façon béarnaise <i>quenelles natures sauce nantua</i>
lentilles (et carottes)	haricots beurre (échalote)	beignets de salsifis	<b>trio de légumes BIO</b> (échalote) (et pdt)	purée brocolis pomme de terre
fromage BIO	yaourt anôme	carré de l'est	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais à tartiner
ananas au sirop	<u>autre dessert</u>	<b>dessert lacté BIO</b>	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO de saison</b>

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

pd = 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 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées BIO	concombres BIO vinaigrette	salade verte et maïs	<i>repas anglais</i> tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette
haché au veau sauce façon marengo <i>tarte flan aux poireaux</i>	ailes (wings) de poulet rôties LR <i>boulettes de soja sauce provençale</i>	carbonade de bœuf VBF <i>crêpes fourrées au fromage</i>	<b>boulettes végétales BIO</b> jus aux légumes couscous	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
haricots verts BIO (échalote)	purée céleri pomme de terre	épinards au gratin (pdt)	<b>semoule BIO</b> (et quinoa)	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
camembert	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés	gouda
liégeois au chocolat	fruit frais de saison	tarte au flan	fraises (et sucre)	gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe

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

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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	tomates <b>BIO</b> sauce basilic	pizza au fromage	<u>taboulé</u>	concombres vinaigrette
haricots rouges <b>BIO</b> courgettes <b>BIO</b> sauce tomate	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid (et mayonnaise) <i>quenelles natures sauce safranée</i>	calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)	sauté de bœuf VBF sauce façon thaï <i>boulettes de blé panées façon thi</i>
coquillettes <b>BIO</b>	<i>hachis parmentier végétarien</i>	haricots plats (échalote)	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (et pdt)	batonnière aux carottes jaunes (riz)
fromage AOP/AOC	emmental à la coupe	yaourt sucré	petit fromage frais sucré	<b>fromage frais à tartiner BIO</b>
fruit frais <b>BIO</b> de saison	crème dessert chocolat	<b>fruit frais BIO</b> de saison	<b>ananas frais BIO</b>	compote de pomme (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

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**