CHAMPLAN La Butte

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	accras de morue	chou rouge HVE rémoulade	carottes HVE râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure	manchons de poulet rôtis	**couscous végétarien BIO**	
tarte tomate chèvre	*galette végétale*	*palets fromagers*		
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée brocolis CEE2 pomme de terre	**fusillis BIO** (ratatouille)	semoule	FERIE
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	bûche au lait de mélange	**yaourt arôme BIO local et circuit court**	
fruit frais de saison	fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	fruit frais	

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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 = issue Label Rouge	**produit issu agriculture biologique**	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

CHAMPLAN La Butte

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	betteraves HVE vinaigrette	céleri HVE rémoulade	taboulé	chou blanc rémoulade
bœuf VBF bourguignon	émincés de poulet BIO sauce au poivre	saucisses* de Strasbourg	falafel (pois chiches) sauce blanche ciboulette froide	colin d'alaska MSC pané et citron
crèpe au fromage	*garniture provençale*	*boulette de soja sauce paprika*		
carottes CEE2 (et lentilles)	pommes de terre façon sarladaises	beignets de salsifis	haricots verts CEE2	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage BIO	yaourt sucré BIO	suisse arôme BIO	fromage à tartiner BIO	fromage AOP/AOC
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	fruit frais de saison	fruit frais	fruit frais HVE	mousse au chocolat

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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 = issue Label Rouge	**produit issu agriculture biologique**	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

CHAMPLAN La Butte

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR)	**émincés de poulet BIO** sauce tomate basilic	sauté de bœuf VBF sauce grand veneur	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
boulettes panée de blé façon thaï	*tarte méditerranéenne*	*crèpe aux champignons*		
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	haricots beurre CEE2	**coquillettes BIO** (et courgettes sauce blanche)	**riz BIO** (et fondue de poireaux)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	mimolette	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
fruit frais	spécialité pomme mirabelle	**fruit frais BIO**	fruit frais HVE	tourteau fromager

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

CHAMPLAN La Butte

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

YVELINES RESTAURATION

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon *taboulé*	**salade verte BIO** vinaigrette
rôti de bœuf VBF froid et cornichon *œuf dur mayonnaise*	émincés de volaille façon kebab *nuggets de blé*	pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)	haché au veau sauce oignons *galette végétale sauce oignons*	**pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO**
chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup	petits pois CEE2	purée de céleri CEE2 pomme de terre	
petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	**fromage BIO**	fromage frais à tartiner	velouté aux fruits mixés
fruit frais HVE	**fruit frais BIO**	cocktail de fruits au sirop	fruit frais	brownie

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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 = issue Label Rouge	**produit issu agriculture biologique**	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable