

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise		pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc mayonnaise)
ravioli au bœuf VBF	omelette		rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	<i>morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux</i>
gouda	pommes de terre rissolées et ketchup		petits pois carottes	riz
galette aux pommes	fromage à tartiner		yaourt arôme	petit fromage frais sucré
	<i>clémentines (origine Corse)</i>		kiwi gold	moelleux chocolat

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 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur (pépinette tomate concombres maïs)	carottes râpées		<u>LA RACLETTE</u>	salade verte sauce mimosa
bœuf VBF bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé		velouté potiron	
haricots beurre (échalote)	gratin de chou fleur (et pdt)		jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
camembert	yaourt sucré		pommes de terre	fromage frais sucré
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison		fromage à raclette	éclair au chocolat
			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 = 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 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes râpées à l'orange		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille	parmentier au thon (à gratiner)		daube de bœuf VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	emmental à la coupe		semoule	riz (et ratatouille)
petit fromage frais arôme	mousse au chocolat		fromage à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison			banane	madelons aux pépites de chocolat

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 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>manchons de poulet rôtis et ketchup</p> <p>mezze penne</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates mozzarella</p> <p><i>falafels (et sauce blanche froide)</i></p> <p>purée épinard pomme de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes chocolat (plumétis)</p>		<p><u>LA SAVOIE</u></p> <p>velouté légumes verts</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert saveur vanille</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

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 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre		<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
filet de poulet sauce moutarde	boulettes au boeuf VBF sauce aigre douce		crêpes fourrées sauce au fromage	<i>tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry</i>
lentilles (carottes)	batonnière de légumes aux haricots plats (et pdt) <small>batonnière : carottes, haricots plats, couraettes et haricots beurre</small>		gratin de chou fleur (et pdt)	yaourt sucré
coulommiers	st paulin		petit fromage frais arôme	<i>orange (origine Corse et HVE)</i>
fruit frais de saison	spécialité pomme ananas		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	

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		velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>		riz façon cantonnais (œuf)	beignets de calamars (et citron)
semoule	haricots verts et beurre (échalote)		fromage frais sucré	purée céleri pomme de terre
camembert	yaourt arôme		fruit frais de saison	fromage à la coupe
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison			compote de pomme (allégée en sucre, 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 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes</p> <p>boulettes panées de blé façon thaï</p> <p>coquillettes (et courgettes)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>steak haché VBF RAV sauce poivre</p> <p>beignets de chou fleur</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>cake fourré framboise</p>		<p>saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>sauté de bœuf VBF façon pot au feu</p> <p>pomme de terre carotte et chou vert (oignon)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>épinards au gratin (et pdt)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>cocktail de fruits 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 = 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 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette échalote</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>farfalles</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>duo carotte et céleri (vinaigrette)</p> <p>boulettes végétales (et ketchup)</p> <p>chou fleur sauce blanche (et pdt)</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois saveur vanille</p>		<p>pizza au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots vert et beurre (échalote)</p> <p>st paulin</p> <p>banane</p>	<p>choux blanc rémoulade</p> <p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>riz</p> <p>yaourt sucré</p> <p>brownie</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

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 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <small>saucisses de volaille</small></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>		<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>mezze penne tomates concassées et fromage râpé</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant 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 = 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 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>omelette</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert au chocolat</p>		<p>salami* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p>riz (et brunoise de légumes)</p> <p><i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>spécialité pomme fraise</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

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**