

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 septembre au 1er octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
duo de chou rémoulade	tomate sauce ciboulette	salade verte et maïs	accras de morue	salade pépinette fraîcheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette BIO sauce basquaise	wings de poulet LR	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
purée de pomme de terre	semoule BIO (ratatouille BIO)	carottes et navets (pdt)	gratin de chou fleur (pdt)	haricots verts BIO
fromage frais à tartiner	mimolette	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré
purée de pomme BIO	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	fruit frais BIO	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
		baguette beurre et miel fruit frais		

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

Légendes :	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc
	LR = Label Rouge
	# = Aide UE à destination des écoles
	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>
	produit issu agriculture biologique
	AOP = Appellation Origine Protégée
	AOC = Appellation Origine Contrôlée
	HVE = Haute Valeur Environnementale
	pdt = pomme de terre
	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes à l'orange	tomates vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
<b>boulettes végétales (chou kale) BIO</b>	émincés de poulet façon kebab	sauté de veau sauce moutarde	<b>beaufilet de hoki MSC poêlé</b>	bœuf haché VBF à la bolognaise
riz (et batonnière aux carottes jaunes)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis au gratin (pdt)	petits pois	<b>pâtes torsades BIO</b>
gouda	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fromage frais sucré	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	compote de pomme HVE	crème dessert saveur vanille	<b>fruit frais BIO</b>	<b>madelons aux petites de chocolat</b>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
		biscuit >30g lait chocolaté fruit frais		

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 octobre 2021 SEMAINE DU GOUT - les 4 saveurs

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## SEMAINE DU GOUT - LES 4 SAVEURS

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

goûters :

*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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes variés	<b>betteraves BIO</b> sauce fromage blanc	chou blanc rémoulade	laitue iceberg	carottes râpées
sauté de porc* sauce charcutière	cordon bleu de volaille	rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise	<i>tortelloni au saumon</i> <i>MSC jus crème à l'aneth</i>	<b>omelette BIO et emmental râpé BIO</b>
<i>émincés de poulet sauce charcutière</i>	poêlée de légumes (pdt)	purée haricot vert pomme de terre	camembert	riz (épinards sauce blanche)
<b>carottes BIO (lentilles BIO)</b>	fromage frais à tartiner	tomme		<b>yaourt arôme vanille BIO</b>
petit fromage frais sucré	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	<b>purée de pomme BIO</b>	fruit frais de saison
fruit frais de saison				
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
		baguette pâte à tartiner produit laitier frais		

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 octobre 2021 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	salade verte	tomates vinaigrette	<b>céleri BIO</b> rémoulade	<i>repas halloween</i> carottes et olives noires
<i>beaufilet de hoki MSC</i> poêlé	goulash de bœuf VBF	<b>boulettes végétales</b> (chou kale) <b>BIO</b>	rôti de porc* sauce échalote	haché de bœuf VBF sauce tomate
chou fleur sauce blanche (pdt)	frites	riz (champignons)	<i>émincés de poulet sauce échalote</i>	<b>coquillettes BIO</b>
<b>yaourt arôme BIO</b>	fromage frais à tartiner	carré de l'est	mimolette à la coupe	petit fromage frais arôme
galettes bretonne	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	crème dessert	chou saveur vanille <i>sirop de grenadine</i>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette fromage tranchette fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	barre pâtissière lait chocolaté fruit frais	baguette barres choco noir x2 fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable