

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	carottes HVE à l'orange	tomate BIO vinaigrette		laitue iceberg
	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce printanière	colin d'alaska MSC poêlé	lentilles BIO sauce tomate
semoule BIO (et ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court		fromage à tartiner BIO	<u>suisse arôme BIO</u>
fruit frais HVE		crème dessert saveur vanille	banane	fruit 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 = 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

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		SEMAINE DU GOUT 2022		

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

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette			carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille	sauté de bœuf VBF sauce mironton		boulettes végétale (chou kale) BIO
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>			tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	
lentilles (carottes CEE2)	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre		semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
suisse aux fruits BIO		fromage BIO	fromage AOP/AOC	yaourt arôme
	dessert lacté BIO	crêpe au sucre	compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais 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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**