

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 novembre 2021			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>velouté légumes variés</p> <p><b>sauté de bœuf BIO</b> sauce carbonade</p> <p><b>chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>accras de morue</p> <p>jambon* VPF qualité supérieure</p> <p><i>rôti de volaille froid</i></p> <p>purée céleri pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>		<p><b>carottes râpées BIO</b> à l'orange</p> <p>couscous végétarien</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p><b>yaourt arôme citron BIO local et circuit court</b></p> <p>tarte aux pommes</p>

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

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

**produit issu agriculture biologique**

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>radis beurre</p> <p>émincés de poulet LR sauce poivre</p> <p>pommes de terre façon sarladaises</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p><b>compote BIO</b></p>		<p>taboulé (<b>semoule BIO</b>)</p> <p><b>omelette BIO</b></p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>colin d'alaska MSC pané et citron</p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>mousse au 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg		petteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (au sauté de porc LR)	hachis parmentier brocolis <b>au bœuf BIO</b>		tarte flan au fromage	morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes
potée à la volaille			<b>pâtes BIO (et carottes BIO)</b>	<b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)
yaourt <b>sucré BIO</b> local et circuit court	<b>fromage BIO</b>		fromage AOP/AOC	Trompage Frais a Tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	<b>compote BIO</b>		<b>fruit frais BIO</b>	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 = 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 29 novembre au 3 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes variés</p> <p><b>rôti de boeuf BIO froid</b> et cornichon</p> <p><b>purée légumes et pomme de terre BIO</b></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>frites mayonnaise et ketchup</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>kaki "variété persimon"</p>		<p>saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>wings de poulet LR</p> <p><b>chou fleur BIO</b> au gratin (et <b>pomme de terre BIO</b>)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>banane BIO</b></p>	<p>salade verte sauce mimosas</p> <p>mezze penne à la napolitaine (tomate, mozzarella et origan)</p> <p><b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b></p> <p>moelleux 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes verts	tomates vinaigrette		<b>betteraves BIO</b> vinaigrette	carottes et céleri vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de merlu MSC sauce échalote		<b>œufs durs BIO</b> sauce blanche	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
<b>poêlée de légumes BIO (et pomme de terre BIO)</b>	<b>semoule BIO</b>		purée épinards pomme de terre	<b>riz BIO</b>
yaourt sucré	fromage AOP/AOC		<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	<b>compote BIO</b>		kiwi gold	flan goût vanille nappé caramel

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

**Légendes :**

- VPF = Viande Porc Française
- VBF = Viande Bovine Française
- RAV = Race à Viande
- # = 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 13 au 17 décembre 2021			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>velouté de légumes variés</p> <p>rôti de porc* LR sauce curry</p> <p><i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets (et carottes)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>carottes BIO râpées</b></p> <p><b>boulettes végétales (chou kale) BIO</b></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>crème dessert saveur vanille</p>		<p><b>VENDREDI</b></p> <p>taboulé (<b>semoule BIO</b>)</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p><b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit au sirop</p>
<b>REPAS DE NOEL</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 = 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