

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	accras de morue	tomates vinaigrette		carottes râpées à l'orange
carbonade de bœuf VBF	jambon* VPF qualité supérieure <i>rôti de volaille froid</i>	manchons de poulet rôtis	FERIE	couscous végétarien
chou fleur vapeur (et pdt)	purée céleri pomme de terre	coquillettes (ratatouille)		semoule
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange		yaourt arôme
fruit frais de saison	fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille		tarte aux pommes

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 15 au 19 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	radis beurre	céleri rémoulade	taboulé (semoule et quinoa)	tomates vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet sauce poivre	bœuf VBF bourguignon	falafel (pois chiches) et ketchup	colin d'alaska MSC pané et citron
fromage frais à tartiner	pommes de terre façon sarladaises	beignets de brocolis	haricots verts	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais de saison	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	gouda
	compote de pomme (HVE)	biscuit	fruit frais de saison	mousse au 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 novembre 2021 - Semaine des Terroirs

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	<i>rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)</i>	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (saucisses rondelles)	<i>hachis parmentier brocolis et bœuf VBF</i>	<i>sauté de veau sauce au cidre</i>	tarte flan au fromage	<i>morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes</i>
<i>potée à la volaille</i>		haricots beurre	<i>farfalles (et carottes jaunes)</i>	riz (et fondue de poireaux)
yaourt sucré	tomme	mimolette à la coupe	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais de saison	fruit frais de saison	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
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa
rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de hoki MSC dorées panées (et citron)	steak haché VBF RAV sauce barbecue	mezze penne à la napolitaine (tomate, mozzarella et origan)
purée potiron pomme de terre	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	chou fleur au gratin (et pdt)	velouté aux fruits mixés
petit fromage frais sucré	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner	
fruit frais de saison	<i>kaki "variété persimon"</i>	cocktail de fruits au sirop	banane	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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes verts	tomates vinaigrette	<i>repas alsacien</i>	betteraves vinaigrette	carottes et céleri vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de merlu MSC sauce échalote	salade verte et croustons	œufs durs sauce blanche (à la florentine)	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
salsifis sauce blanche (et pdt)	semoule (et ratatouille)	garniture choucroute* (dont rôti de porc* VPF) <i>garniture à la volaille</i>	purée épinards pomme de terre	riz
yaourt sucré	st paulin	munster AOP	petit fromage frais arôme	fromage frais à tartiner
fruit frais de saison	compote de pomme (HVE)	moelleux myrtilles	kiwi gold	flan goût vanille nappé caramel
		<i>jus de raisins</i>		

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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes variés</p> <p>chipolatas* grillées</p> <p><i>saucisses de volaille</i></p> <p>flageolets (et carottes)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>médailon de surimi sauce cocktail</p> <p>paupiette au veau sauce chasseur</p> <p>mezze penne (et courgettes)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>taboulé</p> <p>poêlée de colin doré au beurre</p> <p>haricots verts</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	velouté de légumes	carottes râpées	chou rouge rémoulade	Repas de Noël mousse de foie* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
filet de poulet et son jus	ravioli aux légumes et fromage râpé	colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de porc* VPF sauce charcutière <i>rôti de poulet sce charcutière</i>	sauté de bœuf VBF sauce aux épices de Noël
purée chou fleur pomme de terre		épinards au gratin (pdt)	riz	pommes dûchesses
fromage	produit laitier frais sucré	fromage	fromage	petit fromage frais arôme
fruit frais de saison	fruit frais de saison	dessert lacté	compote	pâtisserie de Noël 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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	laitue iceberg	œuf dur mayonnaise	salade de pépinettes	<i>Repas de fin d'année</i>
boulettes panées de blé façon thai	bœuf VBF haché sauce bolognaise	sauté de veau sauce poivrade	pépites de colin doré au beurre	tomates cerises
semoule (et ratatouille)	mezze penne	poêlée de légumes (pdt)	haricots verts	manchons de poulet rôtis
produit laitier frais sucré	fromage frais à tartiner	fromage	fromage	pommes sourires et ketchup
fruit frais de saison	dessert lacté	fruit frais de saison	fruit au sirop	velouté aux fruits mixés
				crêpe fourrée chocolat
				sirop de grenadine

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