

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 1er au 2 septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REÇU LE 05 AOÛT 2022 MAIRIE DE STE-MESME		LA RENTREE concombres vinaigrette émincés de filet de poulet sauce façon Vallée d'Auge	taboulé colin d'alaska MSC poêlé
			pommes de terre rissolées	haricots verts BIO
			camembert	fromage frais à tartiner
			compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais BIO
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 5 au 9 septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	betteraves HVE vinaigrette framboise	REÇU LE 05 AOÛT 2022 MAIRIE DE STE-MESME	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate		nuggets de poulet (plein filet)	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO		épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	petit fromage frais arôme		yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE		gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais BIO

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

Légendes :		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2	
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = issue Label Rouge	HVE = Haute Valeur Environnementale	
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable			

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 12 au 16 septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate BIO vinaigrette		Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
manchons de poulet rôtis	calamars à la romaine et citron		chili sin carne	colin d'Alaska MSC poêlé
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre		riz BIO	coquillettes BIO (ratatouille)
fromage ovale	st paulin		velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille		pastèque sirop de grenadine	spécialité pomme ananas
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
Légendes :		CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2		
VBF = Viande Bovine Française		VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	
RAV = Race à Viande		* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	
		LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable				
			AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée HVE = Haute Valeur Environnementale	
			pdt = pomme de terre MSC = pêche durable	

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne daube de bœuf VBF aux oignons semoule BIO fromage frais sucré fruit frais de saison	pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i> filet de poulet sauce estragon batonnière aux haricots plats (et pdt) emmental à la coupe fruit frais BIO	REÇU LE 05 AOÛT 2022 MAIRIE DE STE-MESME	concombres cubes sauce aneth pizza au fromage duo carotte brocolis CEE2 (pdt) suisse aux fruits BIO biscuit	laitue iceberg colin d'alaska MSC pané (et citron) courgettes BIO au gratin (et riz) fromage à tartiner éclair parfum chocolat

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable			
AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée HVE = Haute Valeur Environnementale			

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre	carottes HVE râpées	REGULE 05 AOÛT 2022 MAIRIE DE STE-MESME	accras de morue	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette sauce basquaise		jambon* de qualité supérieure jambon de volaille	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage frais à tartiner	mimolette		bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel		fruit frais BIO	fruit frais de saison

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette sauté de bœuf VBF sauce moutarde semoule (et ratatouille) gouda fruit frais BIO	carottes HVE à l'orange émincés de poulet façon kebab frites (mayonnaise et ketchup) yaourt arôme framboise BIO local et circuit court madelons aux petites de chocolat	REQU LE 05 AOÛT 2022 MAIRIE DE STE-MESME	taboulé colin d'alaska MSC poêlé petits pois CEE2 fromage à tartiner BIO banane	laitue iceberg lentilles sauce tomate riz BIO fromage frais sucré fruit au sirop

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

Légendes :	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
VBF = Viande Bovine Française RAV = Race à Viande	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	VENDREDI
		REÇU LE 05 AOÛT 2022 MAIRIE DE STE-NESME 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	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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 variés	betteraves BIO vinaigrette	REÇU 05 AOÛT 2022 MAIRIE DE STE-MESME	laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	cordon bleu de volaille		tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétales sauce paprika
lentilles (carottes CEE2)	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)		camembert	semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner		compote de pomme HVE allégée en sucre	yaourt arôme
fruit frais de saison	liégeois au chocolat			fruit frais BIO

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 nouvelle recette/nouveau produit	AOP = Appellation Origine Protégée AOC = Appellation Origine Contrôlée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issue Label Rouge			MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable				