

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes râpées BIO	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	falafel BIO (et ketchup)	manchons de poulet rôtis	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
haricots verts BIO (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)	lentilles (et carottes)	torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	bûche au lait de mélange	fromage AOP/AOC	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	fruit frais BIO de saison	banane	gâteau fondant 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 = 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes râpée BIO à l'orange	concombres BIO vinaigrette	laitue iceberg	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	tarte flan méditerranéenne	daube de bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO (et ratatouille)	purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO	beignets de brocolis	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO (et fondue de poireaux)
fromage à la coupe BIO	yaourt sucré	emmental à la coupe	petit fromage frais aux fruits	fromage frais à tartiner
pomme production locale HVE	gâteau (pompon cœur cacao)	liégeois saveur vanille	fraises (et sucre)	fruit frais BIO de saison

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

pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus	<u>cordon bleu de volaille</u>	<u>œufs durs BIO</u> (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
<u>fruit frais de saison</u>	purée de pomme BIO	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille

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	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 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable				

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	œuf dur BIO (mayonnaise)	laitue iceberg	salade de pépinette fraicheur
	paupiette au veau au jus corsé	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)	pizza au fromage
	flageolets (et carottes) au thym	gratin de brocolis (pdt)	fromage AOP/AOC	haricots verts BIO (échalote)
	fromage BIO	petit fromage frais aux fruits	fruit frais BIO de saison	yaourt sucré BIO local et circuit court
	éclair au chocolat œuf en chocolat		fraises (et sucre)	fruit frais BIO de saison

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	cordon bleu de volaille	moules sauce crémeuse	torsade BIO (ratatouille BIO) et fromage râpé BIO	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites		semoule BIO
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais BIO de saison	fraises (et sucre)	purée de pomme 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon ou pastèque BIO	tomates BIO vinaigrette	laitue iceberg	salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i>	betteraves vinaigrette
rôti de porc* LR et son jus <i>saucisses de volaille</i>	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	<u>hoki MSC (plein filet) doré au beurre</u>	émincés de poulet sauce façon béarnaise
lentilles (et carottes)	haricots beurre (échalote)	beignets de salsifis	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	purée brocolis pomme de terre
fromage BIO	<u>yaourt arôme BIO</u>	carré de l'est	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner
ananas au sirop	brownie	dessert lacté BIO	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées BIO	concombres BIO vinaigrette	salade de haricots rouges	<u>repas anglais</u>
haché au veau sauce façon marengo	ailes (wings) de poulet rôties LR	carbonade de bœuf VBF	boulettes végétales BIO jus aux légumes couscous	tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette
haricots verts BIO (échalote)	purée céleri pomme de terre	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et quinoa)	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
camembert	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
liégeois au chocolat	fruit frais de saison	tarte au flan	fraises (et sucre)	gouda
				gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	tomates BIO sauce basilic	pizza au fromage	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	concombres vinaigrette
haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i>	calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)	sauté de bœuf VBF sauce façon thaï
coquillettes BIO	emmental à la coupe	haricots plats (échalote)	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)	batonnière aux carottes jaunes (riz)
fromage AOP/AOC	yaourt sucré	fruit frais BIO de saison	petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner BIO
fruit frais BIO de saison	crème dessert chocolat		ananas frais BIO	compote de pomme (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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 23 au 27 mai 2022 DECOUVERTE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>	tomates sauce mimosa		
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO	fromage BIO		
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison		

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves moutarde à l'ancienne	laitue iceberg	carottes BIO à l'orange	concombres vinaigrette	melon BIO
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i>	pilons de poulet rôtis	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)	boulettes végétales BIO sauce aurore
carottes BIO (et lentilles)	purée de pomme de terre	brocolis au gratin (pdt)	riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)	coquillettes BIO (et courgettes BIO)
fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner BIO	emmental à la coupe	petit fromage frais aux fruits	velouté aux fruits mixés
fruit frais BIO de saison	compote de pomme (HVE)	gélifié saveur vanille	cerises	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	crêpe fourrée sauce au fromage	concombres BIO sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	<u>cordon bleu de volaille</u>	lasagnes au bœuf VBF
	haricots verts BIO (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fromage AOP/AOC	petit fromage blanc aux fruits	<u>fromage à tartiner BIO</u>	gâteau moelleux au chocolat
	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	liégeois saveur vanille	

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail	<u>repas créole</u>	laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u>
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	achard de légumes	émincés de poulet LR sauce orientale	tomates cerises "à croquer"
semoule BIO (et carottes BIO)	suisse aux fruits BIO	rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	frites (mayonnaise et ketchup)	tarte flan au saumon ciboulette
fromage BIO	fruit frais de saison	riz	fromage AOP/AOC	épinards au gratin (pdt)
spécialité pomme abricot		fromage frais à tartiner	fruit frais BIO de saison	velouté aux fruits mixés
		ananas frais BIO nectar de fruits exotiques		clafoutis aux cerises

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tomates sauce estragon</p> <p><u>paupiette au veau et son jus</u></p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p><u>fruit frais de saison</u></p>	<p><u>repas FROID</u></p> <p>rillettes au thon</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>betteraves vinaigrette à la framboise</p> <p>nuggets de poulet BIO</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p><u>quenelles natures sauce crème de courgettes</u></p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</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 = 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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	pâté de volaille (réserve)	laitue iceberg	<u>repas FROID de fin d'année</u>	concombres vinaigrette
émincés de poulet LR sauce au cumin	ravioli au bœuf VBF (réserve)	sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	melon BIO	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)
haricots blancs à la tomate	emmental à la coupe	courgettes au gratin (riz)	jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	haricots verts BIO (échalote)
fromage frais sucré	fromage frais à tartiner BIO	fromage frais à tartiner BIO	taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...)	yaourt arôme BIO local et circuit court
fruit frais BIO de saison	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais BIO de saison	camembert	cake fourré chocolat
			mousse chocolat au lait 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 = 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

pdT = pomme de terre
MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	tomates BIO vinaigrette	
ailes (wings) de poulet rôtis LR	steak haché VBF sauce tomate	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	<u>cordon bleu de volaille</u>	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	<u>yaourt arôme BIO</u>	tomme	fromage à tartiner BIO	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison	fruit frais BIO de saison	<u>fruit frais de saison</u>	

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

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**