

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre		<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
filet de poulet sauce moutarde	boulettes au boeuf VBF sauce aigre douce		crêpes fourrées sauce au fromage	<i>tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry</i>
lentilles (carottes)	batonnière de légumes aux haricots plats (et pdt) <small>batonnière : carottes, haricots plats, courgettes et haricots beurre</small>		gratin de chou fleur (et pdt)	yaourt sucré
coulommiers	st paulin		petit fromage frais arôme	<i>orange (origine Corse et HVE)</i>
fruit frais de saison	spécialité pomme ananas		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) 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

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue		velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>		<i>riz façon cantonnais (œuf)</i>	beignets de calamars (et citron)
semoule	haricots verts et beurre (échalote)		fromage frais sucré	purée céleri pomme de terre
camembert	yaourt arôme		fruit frais de saison	fromage à la coupe
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison			compote de pomme (allégée en sucre, 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 = 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 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade		saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
boulettes panées de blé façon thaï	steak haché VBF RAV sauce poivre		sauté de bœuf VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
coquillettes (et courgettes)	beignets de chou fleur		pomme de terre carotte et chou vert (oignon)	épinards au gratin (et pdt)
emmental à la coupe	velouté aux fruits mixés		petit fromage frais sucré	fromage à tartiner
mousse au chocolat	cake fourré framboise		fruit frais de saison	cocktail de fruits 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 = 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**