

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>LA RENTREE</p> <p>émincés de poulet BIO sauce façon vallée d'Auge</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme HVE allégée en sucre</p>	<p>colin d'alaska MSC poêlé</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais HVE</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

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 HVE	betteraves HVE vinaigrette framboise			carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate		nuggets de poulet BIO	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO		épinards au gratin (pdt)	frites
	suisse aux fruits BIO		yaourt sucré BIO local et circuit court	
mousse au chocolat lait			gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais 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

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 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	tomate <b>BIO</b> vinaigrette		Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
ailles (wings) de poulet rôtis LR	calamars à la romaine et citron		<b>chili sin carne BIO</b>	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre		<b>riz BIO</b>	<b>coquillettes BIO</b> (ratatouille)
fromage AOP/AOC			velouté aux fruits mixés	
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille		sirop de grenadine	spécialité pomme ananas

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 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p>	<p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>		<p>pizza au fromage</p> <p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p>biscuit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>colin d'alaska MSC</b> <b>pané (et citron)</b></p> <p><b>courgettes BIO</b> au gratin (et riz)</p> <p>éclair parfum 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 = 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 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	carottes HVE râpées		accras de morue	salade pépinette fraicheur
coquillettes BIO	omelette BIO sauce basquaise		jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
fromage AOP/AOC	semoule BIO		gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel		fruit frais HVE	yaourt sucré BIO local et circuit court

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**