

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	accras de morue	chou rouge rémoulade		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
<b>chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)</b>	purée céleri pomme de terre	coquillettes (et ratatouille)		semoule
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange		<b>yaourt arôme pêche BIO local et circuit court</b>
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	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 ( <b>semoule BIO</b> )	tomates vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet sauce poivre	bœuf VBF bourguignon	steak haché VBF sauce tomate	colin d'alaska MSC pané et citron
fromage frais à tartiner	<b>pommes de terre BIO</b>	beignets de brocolis	haricots verts	épinards sauce blanche (et pdt)
<b>fruit frais BIO</b>	emmental à la coupe	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	<b>fromage BIO</b>
	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	rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée* aux lentilles (saucisses rondelles)	hachis parmentier brocolis et bœuf VBF	sauté de veau sauce au cidre	tarte flan au fromage	morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes
<i>potée à la volaille</i>		haricots beurre	farfalles (et carottes jaunes)	<b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)
<b>yaourt sucré BIO</b> local et circuit court	<b>fromage BIO</b>	mimolette à la coupe	fromage ovale	fromage frais à tartiner aux herbes
crêpe au sucre (individuelle)	spécialité pomme mirabelle	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	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	pommes campagnardes mayonnaise et ketchup	haricots plats	<b>chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)</b>	<b>yaourt arôme framboise BIO local et circuit court</b>
petit fromage frais sucré	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner	
<b>fruit frais BIO</b>	kaki persimon	cocktail de fruits au sirop	<b>banane BIO</b>	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