

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LA RENTREE

concombres vinaigrette

émincés de poulet BIO
sauce façon Vallée d'Auge

quenelles nature sauce façon Vallée
d'Auge

pommes de terre rissolées

fromage AOP/AOC

compote de pomme HVE
allégée en sucre

taboulé

colin d'alaska MSC poêlé

haricots verts CEE2

fromage à tartiner BIO

fruit frais HVE

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 légumes ?

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 5 au 9 septembre 2022

LUNDI

melon HVE

bœuf VBF bourguignon

crêpes au fromage

carottes CEE2 vapeurs (pdt)

carré de l'est

mousse au chocolat lait

MARDI

salade de lentilles

boulettes de soja sauce tomate

semoule BIO

suisse aux fruits BIO

fruit frais HVE

MERCREDI

salade de maïs (tomate)

paupiette au veau sauce au curry

garniture provençale

fusillis BIO

fromage AOP/AOC

fruit au sirop



JEUDI

laitue iceberg

nuggets de poulet BIO

nuggets de blé

épinards au gratin (pdt)

yaourt sucré BIO local et circuit court

gaufrettes fourrées parfum vanille

VENDREDI

carottes râpées HVE sauce fromage blanc

moules sauce à la crème

pommes campagnardes

tomme

fruit frais HVE

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

pdt = pomme de terre

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

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 12 au 16 septembre 2022

LUNDI

salade écolière (pdt)

ailes (wings) de poulet
rôti LR

palets fromagers

haricots verts et beurre
CEE2

fromage AOP/AOC

fruit frais HVE

MARDI

tomate BIO vinaigrette

calamars à la romaine et citron

purée courgette pomme de terre

st paulin

crème dessert saveur vanille

MERCREDI

concombres BIO
vinaigrette

rôti de bœuf VBF froid et cornichon

boulettes de blé panée façon thaï

chou fleur CEE2 au gratin
(pdt)

petit fromage frais sucré

brownie



JEUDI

Repas Mexicain

carottes râpées HVE aux poivrons

chili sin carne BIO

riz BIO

velouté aux fruits mixés

pastèque

sirop de grenade

VENDREDI

œuf dur mayonnaise

merguez

tarte flan à la méditerranéenne

coquillettes BIO
(ratatouille)

fromage

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI

salade de maïs et coeurs de palmier

daube de bœuf VBF aux oignons

couscous végétarien

semoule BIO

fromage frais sucré

fruit frais de saison

MARDI

taboulé**émincés de poulet BIO**
sauce estragon

crêpes aux champignons

batonnière aux haricots plats
(et pdt)**fromage AOP/AOC**

fruit frais HVE

MERCREDI

tomates vinaigrette

haché au veau sauce barbecue

galettes végétales sauce barbecue

fusillis BIO

coulommiers

liégeois au chocolat



JEUDI

concombres cubes sauce aneth

pizza au fromage

duo carotte brocolis CEE2
(pdt)**suisse aux fruits BIO**

biscuit

VENDREDI

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 :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

= Aide UE à destination des écoles

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

RAV = Race à Viande

*= Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

HVE = Haute Valeur Environnementale

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

radis et beurre
rôti de bœuf VBF froid et ketchup
garniture du terroir

coquillettes BIO

fromage AOP/AOC

compote de pomme HVE allégée en sucre

MARDI

carottes HVE râpées
omelette BIO sauce basquaise

semoule BIO

mimolette

flan saveur vanille nappé caramel

MERCREDI

salade verte et maïs
pilons (et manchons) de poulet rôtis
boulettes de soja crème de poivrons

beignets de salsifis

suisse aux fruits BIO

moelleux saveur chocolat

JEUDI

crêpe fourrée sauce champignons
jambon* de qualité supérieure
œufs durs

gratin de chou fleur CEE2 (pdt)

bûche au lait de mélange

fruit frais HVE

VENDREDI

salade pépinette fraîcheur
pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales

haricots verts CEE2

yaourt sucré BIO local et circuit court

fruit frais de saison



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

* = Plat contenant du porc

= Aide UE à destination des écoles

RAV = Race à Viande

LR = issue Label Rouge

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI

macédoine
sauté de bœuf VBF
sauce moutarde
tarte tomate chèvre

semoule BIO (et ratatouille)

fromage AOP/AOC

fruit frais HVE

MARDI

carottes HVE à l'orange
émincés de poulet façon kebab
nuggets de blé

pommes campagnardes (mayonnaise et ketchup)

**yaourt arôme framboise
BIO local et circuit court**

madelons aux pétites de chocolat

MERCREDI

tomates BIO vinaigrette

boulettes au mouton
sauce printanière
boulettes de blé panées façon thaï

brocolis CEE2 au gratin (pdt)

pointe de brie

crème dessert saveur vanille

JEUDI

taboulé
colin d'alaska MSC poêlé

petits pois CEE2

fromage à tartiner BIO

banane

VENDREDI

laitue iceberg
lentilles BIO sauce tomate

riz

fromage frais sucré
fruit au sirop



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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

RAV = Race à Viande

*= Plat contenant du porc

AOP = Appellation Origine Protégée

pdt = pomme de terre

LR = issue Label Rouge

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

MSC = pêche durable

produit issu agriculture biologique

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 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOP = Appellation Origine Protégée

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

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 17 au 21 octobre 2022

LUNDI

velouté de légumes BIO

rôti de porc* LR sauce charcutière

tarte au fromage

lentilles (carottes CEE2)

suisse aux fruits BIO

fruit frais de saison

MARDI

betteraves HVE
vinaigrette

cordon bleu de volaille

palets fromagers

haricots verts et beurre
CEE2 (échalote)

fromage frais à tartiner

liégeois au chocolat

MERCREDI

sardines

sauté de bœuf VBF
sauce mironton

œufs durs sauce blanche

purée épinards pomme de
terre

fromage BIO

crêpe au sucre

JEUDI

laitue iceberg

tortelloni au saumon MSC
jus crème à l'aneth

fromage AOP/AOC

compote de pomme HVE
allégée en sucre

VENDREDI

carottes râpées HVE

boulettes végétale (chou
kale) BIOsemoule BIO (et
brocolis CEE2 sauce
blanche)

yaourt arôme

fruit frais HVE



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

CEE2 = Certificat environnemental des
établissements de niveau ?

RAV = Race à Viande

* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

pdt = pomme de terre

LR = issue Label Rouge

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

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 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade verte	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	<u>œuf dur mayonnaise</u>
colin d'Alaska MSC poêlé	goulash de bœuf VBF <small>omelette sauce basquaise</small>	quenelles natures sauce crèmeuse	rôti de porc* jus aux échalote <small>tarte méditerranéenne</small>	émincés de poulet BIO sauce aux herbes <small>palets fromagers</small>
chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)	pommes campagnardes	riz BIO (champignons)	purée potiron pomme de terre	flageolets (carottes) CEE2
velouté aux fruits mixés	fromage frais à tartiner BIO	fromage AOP/AOC	mimolette à la coupe	yaourt sucré BIO local et circuit court
galettes bretonne	fruit frais HVE	fruit frais HVE	crème dessert	fruit frais de saison

*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

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 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

repas halloween
carottes HVE et olives noires

haché au veau sauce tomate

lentilles sauce tomate

coquillettes BIO

petit fromage frais arôme

gâteau au chocolat
jus d'orange

MARDI

FERIE

MERCREDI

betteraves HVE
vinaigrette

rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise

crêpe aux champignons

beignets de brocolis

fromage ovale

dessert lacté

JEUDI

velouté de légumes

omelette BIO

semoule BIO
(ratatouille)

yaourt sucré BIO

fruit frais de saison

VENDREDI

salade de pépinette

colin d'alaska MSC pané (et citron)

haricots verts CEE2

fromage AOP/AOC

fruit frais HVE

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

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