

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE 21 OCT. 2021

ARRIVE LE



MAIRIE DE BUCCHIGNY

## semaine du 8 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				carottes râpées BIO à l'orange
sauté de bœuf BIO sauce carbonade	jambon* VPF qualité supérieure  rôti de volaille froid	manchons de poulet rôtis	FERIE	couscous végétarien
chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	purée céleri pomme de terre	coquillettes (ratatouille)		semoule BIO
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	bûche au lait de mélange		yaourt arôme
fruit frais BIO	fruit frais BIO	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 = 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
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet LR sauce poivre	bœuf VBF bourguignon	taboulé (semoule BIO)	colin d'alaska MSC pané et citron
			omelette BIO	
	pommes de terre façon sarladaises	beignets de brocolis	haricots verts BIO	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage BIO	fromage AOP/AOC	petit fromage frais arôme	yaourt sucré	fromage BIO
fruit frais BIO	purée de pomme BIO	biscuit		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				
potée* aux lentilles (au sauté de porc LR)	<i>hachis parmentier brocolis au bœuf <b>BIO</b></i>	<i>sauté de veau sauce au cidre</i>	tarte flan au fromage	<i>morceaux de colin d'alaska sauce aux agrumes</i>
potée à la volaille		haricots beurre	<i>farfalles (et carottes jaunes)</i>	<b>riz <b>BIO</b></b> (et fondue de poireaux)
yaourt sucré <b>BIO</b> local et circuit court	<b>fromage <b>BIO</b></b>	mimolette à la coupe	fromage AOP/AOC	trompage frais à tartiner aux herbes
	<b>purée de pomme <b>BIO</b></b>	<b>fruit frais <b>BIO</b></b>	<b>fruit frais <b>BIO</b></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
			saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa
rôti de boeuf <b>BIO</b> froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	pépites de hoki MSC dorées panées (et citron)	wings de poulet LR	
	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	chou fleur <b>BIO</b> au gratin (et pomme de terre <b>BIO</b> )	mezze penne à la napolitaine (tomate, mozzarella et origan)
petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	emmental à la coupe		yaourt arôme framboise <b>BIO</b> local et circuit court
fruit frais <b>BIO</b>	kaki "variété persimon"	purée de pomme <b>BIO</b>	banane <b>BIO</b>	

*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 6 au 10 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de carottes</u>		<i>repas alsacien</i>		
nuggets de poulet (plein filet)	pavé de merlu MSC sauce échalote	garniture choucroute* (dont rôti de porc* VPF)	<b>œufs durs BIO</b> sauce blanche	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
		<i>garniture à la volaille</i>		
<b>poêlée de légumes BIO (et pomme de terre BIO)</b>	<b>semoule BIO</b>	pommes de terre (et choux choucroute)	purée épinards pomme de terre	<b>riz BIO</b>
yaourt sucré	st paulin	<b>munster AOP</b>	<b>suisse aux fruits BIO</b>	fromage frais à tartiner
	<b>purée de pomme BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b> jus de raisins	<i>kiwi gold</i>	flan goût vanille nappé caramel

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 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes <b>BIO</b> râpées	medaillon de surimi sauce cocktail		taboulé ( <b>semoule BIO</b> )
rôti de porc* LR sauce curry	<b>boulettes végétales (chou kale) BIO</b>	paupiette au veau sauce chasseur		poêlée de colin doré au beurre
<i>saucisses de volaille</i>				
flageolets (et carottes)	purée brocolis pomme de terre	<b>pâtes BIO (et courgettes BIO)</b>	<b>REPAS DE NOEL</b>	<b>haricots verts BIO</b>
fromage <b>AOP/AOC</b>		velouté aux fruits mixés		<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert 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 = 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 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
filet de poulet et son jus	velouté de légumes	<b>carottes BIO râpées</b>	rôti de porc* VPF sauce charcutière	<i>Repas de Noël</i>
purée chou fleur pomme de terre	<b>tortelloni tomates mozzarella BIO</b>	colin d'alaska MSC pané et citron	rôti de poulet scc charcutière	sauté de bœuf VBF sauce aux épices de Noël
fromage	<b>produit laitier frais BIO</b>	épinards au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b>	pommes dûchesses
<b>fruit frais BIO</b>		dessert lacté	fromage AOP/AOC	petit fromage frais arôme
			<b>purée de pomme BIO</b>	pâtisserie de Noël jus de pomme

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	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 = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté aux légumes <b>BIO</b>	laitue iceberg			<i>Repas de fin d'année</i> tomates cerises
boulettes panées de blé façon thaï	<b>bœuf haché BIO</b> sauce bolognaise	sauté de veau sauce poivrade	pépites de colin doré au beurre	manchons de poulet rôtis
<b>semoule BIO (et ratatouille BIO)</b>	<b>pâtes BIO</b>	poêlée de légumes (pdt)	<b>haricots verts BIO</b>	pommes sourires et ketchup
produit laitier frais sucré		<b>fromage AOP/AOC</b>	<b>fromage BIO</b>	velouté aux fruits mixés
	dessert lacté	<b>fruit frais BIO</b>	fruit au sirop	<i>sirop de grenadine</i>

*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