

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	carottes râpées BIO			
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	falafel BIO (et ketchup)	manchons de poulet rôtis	rôti de porc* LR (froid ou chaud)	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
			<i>rôti de poulet froid</i>	
haricots verts BIO (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)	lentilles (et carottes)	torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court		bûche au lait de mélange	fromage AOP/AOC	crème anglaise
	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	fruit frais BIO de saison	banane	gâteau fondant 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 = 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

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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpée BIO à l'orange	concombres BIO vinaigrette		
rôti de porc* LR sauce brune	tarte flan méditerranéenne	daube de bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce brune</i>				
semoule BIO (et ratatouille)	purée de potiron pomme de terre	beignets de brocolis	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO (et fondue de poireaux)
fromage à la coupe BIO	yaourt sucré		petit fromage frais aux fruits	fromage AOP/AOC
pomme production locale HVE		liégeois saveur vanille	fraises (et sucre)	fruit frais BIO de saison

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

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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR et son jus	omelette BIO sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	concombres BIO vinaigrette
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	riz BIO
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	crème dessert saveur vanille

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

Légendes :	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 = 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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	paupiette au veau au jus corsé	œuf dur BIO (mayonnaise)		
	flageolets (et carottes) au thym	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)	pizza au fromage
	fromage BIO	gratin de brocolis (pdt)	fromage AOP/AOC	haricots verts BIO (échalote)
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais BIO de saison	fraises (et sucre)	yaourt sucré
				fruit frais BIO de saison

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

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 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf bourguignon VBF	carottes râpées	moules sauce crémeuse	concombres BIO sauce à l'aneth	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	cordon bleu de volaille	frites	torsade BIO (ratatouille BIO) et fromage râpé BIO	semoule BIO
yaourt sucré	courgettes BIO au gratin (et pdt)	édam		fromage AOP/AOC
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais BIO de saison	fraises (et sucre)	purée de pomme BIO

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

Légendes :	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 = 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 2 au 6 mai 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>entrée à consommer en dessert</i></p> <p>saucisses de Strasbourg*</p> <p><i>saucisses de volaille</i></p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>fromage BIO</p> <p>melon ou pastèque BIO</p>	<p>tomates BIO vinaigrette</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>haricots beurre (échalote)</p> <p>brownie</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>dessert lacté BIO</p>	<p>salami* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille et cornichon</i></p> <p>omelette BIO</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>émincés de poulet sauce façon béarnaise</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</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

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 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées BIO	concombres BIO vinaigrette		<u>repas anglais</u>
haché au veau sauce façon marengo	ailles (wings) de poulet rôties LR	carbonade de bœuf VBF	boulettes végétales BIO jus aux légumes couscous	tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette
haricots verts (échalote)	purée céleri pomme de terre	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et quinoa)	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
	yaourt sucré BIO local et circuit court		fromage AOP/AOC	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
liégeois au chocolat		tarte au flan	fraises (et sucre)	gâteau à la carotte (pâtisserie fraîche) sirop de menthe

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

Légendes :	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 = 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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>tomates BIO sauce basilic</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise)</p> <p><i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)</p> <p>chou fleur sauce blanche (pdt)</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>sauté de bœuf VBF sauce façon thaï</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>compote de pomme (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

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 23 au 27 mai 2022 **DECOUVERTE DES TERROIRS**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché	morceaux de filet de colin d'alaska MSC sauce citron, olive et câpre		demi pamplemousse (et sucre)
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises	riz (et courgettes au basilic)	FERIE	parmentier végétarien BIO (chapelure)
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO	tomme		
gâteau basque	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison		crème dessert saveur pralinée

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

Légendes :	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 = 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 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i>	carottes BIO à l'orange	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)	melon BIO
carottes BIO (et lentilles)	purée de pomme de terre	pilons de poulet rôtis	riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)	boulettes végétales BIO sauce aurore
fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner BIO	brocolis au gratin (pdt)	petit fromage frais aux fruits	mezze penne (et courgettes)
fruit frais BIO de saison	compote de pomme (HVE)	gélifié saveur vanille	cerises	velouté aux fruits mixés

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

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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE		crêpe fourrée sauce au fromage	concombres BIO sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade	rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)	omelette BIO et fromage râpé BIO	
	haricots verts et beurre (échalote)	purée pomme de terre et patate douce	chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	lasagnes au bœuf VBF
	fromage AOP/AOC	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	yaourt sucré BIO local et circuit court
			liégeois saveur vanille	

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

Légendes :	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 = 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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	œuf dur BIO sauce cocktail	<u>repas créole</u>		<u>repas fraich'attitude</u>
goulash de bœuf VBF	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic	rougail saucisses* (rondelles fumées) <i>rougail volaille</i>	émincés de volaille façon kebab	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)		riz	frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
emmental à la coupe	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot		ananas frais BIO nectar de fruits exotiques	fruit frais BIO de saison	clafoutis aux cerises

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

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 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>pastèque BIO</p> <p>rôti de porc* LR sauce moutarde</p> <p><i>rôti de poulet sce moutarde</i></p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>	<p>tarte flan aux fromages</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)</p>	<p><u>repas FROID</u></p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>salade de tomates et pépinettes</p> <p>fromage BIO</p> <p>tarte aux pommes</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>petits pois carottes</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes</p> <p>riz BIO et tomates concassées (mélangés)</p> <p>yaourt sucré</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

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 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	pâté de volaille (réserve)		<u>repas FROID de fin d'année</u> melon BIO	
émincés de poulet LR sauce au cumin		sauté de bœuf VBF sauce aux olives vertes	jambon* qualité supérieure <i>rôti poulet froid</i>	falafels BIO (et sauce blanche ciboulette)
haricots blancs à la tomate	ravioli au bœuf VBF (réserve)	courgettes au gratin (riz)	taboulé (semoule BIO) (tomate, concombre...)	haricots verts BIO (échalote)
fromage AOP/AOC		fromage frais à tartiner		yaourt arôme BIO local et circuit court
fruit frais BIO de saison	compote de pomme HVE (réserve)	fruit frais BIO de saison	mousse chocolat au lait <i>jus de pomme</i>	cake fourré 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 = 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

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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	betteraves BIO vinaigrette			
ails (wings) de poulet rôtis LR	steak haché VBF sauce tomate	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	omelette BIO	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites	épinards au gratin (pdt)	semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC	fromage à tartiner BIO	
tarte grillé aux abricots		fruit frais BIO de saison	madeleine pur beurre	

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

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**