

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	REPAS VEGETARIEN betteraves BIO vinaigrette omelette et emmental râpé pommes de terre rissolées petit fromage frais sucré clémentines Corse	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF aux épices haricots plats tomme liégeois chocolat	pizza au fromage rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i> petits pois carottes fromage à tartiner fruit frais BIO	carottes râpées colin sauce fondue de poireaux riz BIO yaourt arôme gaufre au sucre
fromage BIO ravioli au bœuf VBF galette aux pommes				
goûters : pain de mie barres chocolatX2 fruit frais		goûters : baguette pâte à tartiner compote	goûters : crêpe au sucre petit fromage frais arôme jus de fruit	

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

* = Plat contenant du porc
 LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
 HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
 MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraîcheur bœuf VBF bourguignon haricots verts BIO camembert litchis frais	tomates sauce basilic poêlée de merlu (MSC) doré au beurre gratin de chou fleur (pdt) yaourt sucré BIO local et circuit court compote de pomme (HVE)	choux rouge rémoulade <i>boulettes de bœuf VBF sauce au curry</i> blé doré (et courgettes) fromage à tartiner cocktail de fruits	LA RACLETTE velouté potiron jambon* qualité supérieure (et cornichon) <i>jambon de volaille</i> pommes de terre fromage à raclette fruit frais BIO	REPAS VEGETARIEN betteraves BIO sauce mimosa <i>tortellini ricotta épinards (plat complet)</i> fromage frais sucré moelleux chocolat
goûters : riz soufflé lait nature spécialité pomme cassis		goûters : biscuit produit laitier frais jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré	

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

* = Plat contenant du porc
 LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
 HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
 MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés daube de bœuf VBF aux petits légumes semoule BIO petit fromage frais arôme fruit frais de saison	carottes râpées BIO cordon bleu de volaille pommes de terre et choux de Bruxelles emmental à la coupe mousse au chocolat	laitue iceberg rôti de porc* jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i> poêlée de légumes (macaroni) coulommiers fruit frais de saison	pâté de campagne* et cornichon parmentier au thon fromage frais sucré poire BIO	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; text-align: center;">REPAS VEGETARIEN</div> chou blanc rémoulade tarte flan tomate chèvre riz (et ratatouille) fromage à tartiner BIO <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;"> <i>spécialité pomme vanille allégée en sucres</i> </div>
goûters : croissant gélatifié vanille jus de fruit		goûters : baguette pâte à tartiner produit laitier frais	goûters : pain au lait barres chocolatX2 lait nature	

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

* = Plat contenant du porc
 LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
 HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
 MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne poulet LR et son jus chou fleur vapeur (pdt) saint paulin fruit frais BIO	REPAS VEGETARIEN carottes râpées BIO boulettes aux lentilles jaunes purée épinard pomme de terre velouté aux fruits mixés gaufrettes chocolat (plumétis)	velouté carottes rôti de bœuf VBF froid et ketchup beignets de salsifis fromage frais sucré fruit frais de saison	salade verte gratin savoyard* (jambon* pomme de terre fromage râpé) suisse aux fruits BIO banane	céleri rémoulade pépites de colin aux céréales et citron haricots verts BIO fromage ovale crème dessert saveur vanille
goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré sirop de grenadine		goûters : barre pâtissière yaourt arôme jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner compote	

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron wings LR épinards sauce blanche (pdt) coulommiers fruit frais BIO	REPAS VEGETARIEN La Chandeleur laitue iceberg crêpes au fromage lentilles (carottes) suisse aux fruits BIO crêpe au sucre (fraiche) jus de pomme	tomates sauce échalote sauté bœuf VBF sauce mironton purée aux légumes et pomme de terre bûche au lait de mélange liégeois chocolat	betteraves BIO vinaigrette tortelloni au saumon (MSC) sauce aneth yaourt sucré orange sanguine	coleslaw (carotte chou blanc) haché au veau sauce poivre riz BIO fromage à tartiner compote de pomme (HVE)
goûters : riz soufflé lait nature compote		goûters : baguette beurre fruit frais	goûters : brownie produit laitier frais jus de fruit	

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

* = Plat contenant du porc
 LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
 produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue	concombres vinaigrette	REPAS VEGETARIEN	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre beignets de calamars et citron
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise	velouté aux légumes BIO	battonnière de légumes et riz façon wok
semoule BIO	haricots verts et beurre	chou fleur BIO (pdt)	mezze penne, courgettes et cubes mimolette (plat complet)	
camembert	yaourt arôme vanille BIO	petit fromage frais sucré	fromage frais sucré	st paulin
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	cake rocher chocolat	banane	ananas frais BIO
goûters :		goûters :	goûters :	
biscuits fourrés fraiseX2 yaourt arôme jus de fruit		pain de mie fromage à tartiner fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit au sirop	

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
<p>velouté aux légumes BIO</p> <p>tarte flan au fromage</p> <p>petits pois</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>chou rouge rémoulade</p> <p>paupiette au veau sauce moutarde</p> <p>purée courgette pomme de terre</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>biscuit pompon cœur cacao</p>	<p>tomates sauce persil</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce au cidre</p> <p>salsifis au gratin (pdt)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>émincés de volaille à l'orientale</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées</p> <p>haché au cabillaud sauce florentine</p> <p>semoule BIO</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison</p>
goûters :		goûters :	goûters :	
<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>compote</p>		<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote goulash de bœuf VBF pâtes BIO petit fromage frais sucré gâteau moelleux pomme caramel	REPAS VEGETARIEN duo carottes et céleri BIO (vinaigrette) boulettes panées de blé façon thaï chou fleur sauce blanche (pdt) fromage ovale liégeois chocolat	velouté légumes variés parmentier au thon mimolette à la coupe fruit frais de saison	pizza au fromage jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i> haricots vert et beurre st paulin fruit frais BIO	chou blanc rémoulade colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne riz yaourt arôme pêche BIO local et circuit court brownie
goûters : barre bretonne compote lait nature		goûters : gaufre au sucre produit laitier frais jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (tomates)	carottes râpées BIO	taboulé	REPAS VEGETARIEN	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)	nuggets de poulet (plein filet)	salade verte sauce mimosa	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
purée de pomme de terre	<i>cassoulet volaille</i>	haricots plats	sauce au fromage façon carbonara aux petits légumes	poêlée de légumes (pdt)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	pâtes BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fromage frais à tartiner	gâteau fondant chocolat
goûters :		goûters :	goûters :	
tranches briocheX2 barre choco lait compote		baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	moelleux amandes yaourt sucré jus de fruit	

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>carottes râpées</p> <p>omelette sauce basquaise</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salami* et cornichon</p> <p><i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet LR sauce tandoori</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>purée de pomme BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>gâteau marbré</p> <p>compote</p> <p>lait nature</p>		<p>goûters :</p> <p>pain au lait</p> <p>barres chocolat x2</p> <p>compote</p>	<p>goûters :</p> <p>galette bretonne</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles — pdt = accompagnement pomme de terre
HVE : haute valeur environnementale MSC : pêche durable