

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	REPAS VEGETARIEN betteraves BIO vinaigrette		pizza au fromage	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	omelette et emmental râpé		rôti de porc* Label Rouge (froid ou chaud)	colin sauce fondue de poireaux
	pommes de terre rissolées		rôti volaille (froid ou chaud)	riz BIO
fromage BIO	petit fromage frais sucré		petits pois carottes	yaourt arôme
galette aux pommes	<u>spécialité pomme passion</u>		fromage à tartiner	gaufre au sucre
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
pain de mie barres chocolatX2 fruit frais	biscuit produit laitier frais jus de fruit		crêpe au sucre petit fromage frais arôme jus de fruit	baguette confiture abricot crème dessert chocolat fruit frais

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 fraicheur	tomates sauce basilic		LA RACLETTE velouté potiron	REPAS VEGETARIEN betteraves BIO sauce mimosa
sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre		jambon* qualité supérieure (et cornichon) <i>jambon de volaille</i>	<i>tortellini ricotta</i> <i>épinards (plat complet)</i>
haricots verts BIO	gratin de chou fleur (pdt)		pommes de terre	fromage frais sucré
camembert	yaourt sucré BIO local et circuit court		fromage à raclette	moelleux chocolat
litchis frais	compote de pomme (HVE)		fruit frais BIO	
goûters : riz soufflé lait nature spécialité pomme cassis	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit		goûters : baguette pâte à tartiner petit fromage frais sucré fruit frais	goûters : tranches briocheX2 barre chocolat lait fruit frais

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
<p>velouté légumes variés</p> <p>daube de bœuf VBF aux petits légumes</p> <p>semoule BIO</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>cordon bleu de volaille</p> <p>pommes de terre et choux de Bruxelles</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>mousse au chocolat</p>		<p>pâté de campagne* et cornichon</p> <p>parmentier au thon</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>poire BIO</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>chou blanc rémoulade</p> <p>omelette BIO</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p><i>spécialité pomme vanille allégée en sucres</i></p>
<p>goûters :</p> <p>croissant gélifié vanille jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait nature</p>		<p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocolatX2 lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise yaourt sucré fruit frais</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 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>émincés de poulet Label Rouge et son jus</p> <p>chou fleur vapeur (pdt)</p> <p>saint paulin</p> <p>fruit frais BIO</p> <p>goûters : pain chocolat petit fromage frais sucré sirop de grenadine</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>carottes râpées BIO</p> <p>boulettes aux lentilles jaunes</p> <p>purée épinard pomme de terre</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes chocolat (plumétis)</p> <p>goûters : baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit</p>		<p>salade verte</p> <p>gratin savoyard* (jambon* pomme de terre fromage râpé)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>banane</p> <p>goûters : baguette pâte à tartiner compote lait nature</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin aux céréales et citron</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage ovale</p> <p>crème dessert saveur vanille</p> <p>goûters : pain de mie barre chocolat lait fruit frais</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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	REPAS VEGETARIEN <u>La Chandeleur</u> laitue iceberg		betteraves BIO vinaigrette	coleslaw (carotte chou blanc)
wings de poulet Label Rouge	crêpes au fromage		tortelloni au saumon (MSC) sauce aneth	haché au veau sauce poivre
épinards sauce blanche (pdt)	lentilles (carottes)		yaourt sucré	riz BIO
coulommiers	suisse aux fruits BIO		orange sanguine	fromage à tartiner
fruit frais BIO	crêpe au sucre (fraiche) jus de pomme			<u>spécialité pomme fraise</u>
gôûters : riz soufflé lait nature compote	gôûters : pain au lait barres chocolatX2 fruit frais		gôûters : brownie produit laitier frais jus de fruit	gôûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré fruit frais

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		REPAS VEGETARIEN	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre beignets de calamars et citron
carbonade de bœuf BIO	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>		velouté aux légumes BIO	batonnière de légumes et riz façon wok
semoule BIO	haricots verts et beurre		mezze penne, courgettes et cubes mimolette (plat complet)	st paulin
camembert	yaourt arôme vanille BIO		fromage frais sucré	
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison		banane	ananas frais BIO
gôûters :	gôûters :		gôûters :	gôûters :
biscuits fourrés fraiseX2 yaourt arôme jus de fruit	baguette barre choco lait crème dessert saveur vanille fruit frais		baguette pâte à tartiner fruit au sirop lait nature	barre marbré petit fromage frais 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 1er au 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté aux légumes BIO	chou rouge rémoulade		laitue iceberg	carottes râpées
tarte flan au fromage	émincés de poulet BIO		émincés de volaille à l'orientale	haché au cabillaud sauce florentine
petits pois	purée courgette pomme de terre		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule BIO
petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local et circuit court		gouda	camembert
fruit frais de saison	biscuit pompon cœur cacao		fruit frais BIO	biscuit
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature compote	baguette miel fruit frais lait chocolaté		pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie barres chocolat x2 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 8 au 12 mars 2021

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (tomates)	carottes râpées BIO		REPAS VEGETARIEN	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)		salade verte sauce mimosa	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
purée de pomme de terre	<i>cassoulet volaille</i>		sauce fromage BIO façon carbonara aux petits légumes BIO	poêlée de légumes (pdt)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe		pâtes BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel		fromage frais à tartiner	gâteau fondant chocolat
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
tranches briocheX2 barre choco lait compote	madeleine petit fromage frais sucré fruit frais		moelleux amandes yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit 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 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
<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>carottes râpées</p> <p>omelette BIO (sauce basquaise)</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert chocolat</p>		<p>salami* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>filet de poulet 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 pomme BIO</p>
goûters :	goûters :		goûters :	goûters :
<p>gâteau marbré</p> <p>compote</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>lait nature</p>		<p>galette bretonne</p> <p>produit laitier frais</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>confiture</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais</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