

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p><b>LA RENTREE</b></p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>émincés de filet de poulet sauce façon Vallée d'Auge</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>camembert</p> <p>compote de pomme HVE allégée en sucre</p>	<p>taboulé</p> <p><b>colin d'alaska MSC poêlé</b></p> <p><b>haricots verts BIO</b></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><b>fruit frais BIO</b></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

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 5 au 9 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	betteraves HVE vinaigrette framboise	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet (plein filet)	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO	farfalles	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE	fruit au sirop	<u>fruit frais de saison</u>	fruit frais 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 = 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 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	<b>tomate BIO vinaigrette</b>	concombre vinaigrette	<b>Repas Mexicain</b>	œuf dur mayonnaise
manchons de poulet rôtis	calamars à la romaine et citron	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	carottes râpées HVE aux poivrons	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	chili sin carne	<b>coquillettes BIO (ratatouille)</b>
fromage oval	st paulin	petit fromage frais sucré	riz BIO	fromage
<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille	brownie	velouté aux fruits mixés	spécialité pomme ananas
			pastèque	
			<b>sirop de grenadine</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 = 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>daube de bœuf VBF aux oignons</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>pâté de campagne* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>filet de poulet sauce estragon</p> <p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>haché au veau sauce barbecue</p> <p>tortis</p> <p>coulommiers</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p>concombres cubes sauce aneth</p> <p>pizza au fromage</p> <p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><u>fruit frais de saison</u></p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>colin d'alaska MSC pané (et citron)</b></p> <p><b>courgettes BIO au gratin (riz)</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>éclair parfum chocolat</p>

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	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**