

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes râpées BIO		salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	falafel BIO (et ketchup)		rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
haricots verts BIO (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)		torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner		fromage AOP/AOC	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		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
betteraves vinaigrette	carottes râpée BIO à l'orange		laitue iceberg	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	tarte flan méditerranéenne		nuggets de poulet BIO	colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre
semoule BIO (et ratatouille)	purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO		frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO (et fondue de poireaux)
fromage à la coupe BIO	yaourt sucré		petit fromage frais aux fruits	fromage frais à tartiner
pomme production locale HVE	gâteau (pompon cœur cacao)		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 :

VPF = Viande Porc Française

VBV = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

* = 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
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette		salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus	omelette BIO sauce façon piperade		steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées		épinards au gratin (pdt)	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC		velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO		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 :

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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne		laitue iceberg	salade de pépinette fraicheur
	paupiette au veau au jus corsé			pizza au fromage
	carottes BIO (et flageolets) au thym		riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)	haricots verts BIO (échalote)
	fromage BIO		fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court
	éclair au chocolat œuf en chocolat		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 9 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon BIO	carottes râpées BIO		salade verte et maïs	<u>repas anglais</u>
haché au veau sauce façon marengo	ailes (wings) de poulet rôties LR		boulettes végétales BIO jus aux légumes couscous	tomates BIO sauce fromage blanc ciboulette
haricots verts BIO (échalote)	purée céleri pomme de terre		semoule BIO (et quinoa)	"fish" (colin d'alaska MSC (plein filet) pané)
camembert	yaourt sucré BIO local et circuit court		fromage AOP/AOC	"and chips" (pommes campagnardes et mayonnaise)
liégeois au chocolat	fruit frais de saison		fraises (et sucre)	gouda
				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 :

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 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes râpées	tomates BIO sauce basilic		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	concombres vinaigrette
haricots rouges BIO courgettes BIO sauce tomate			calamars (anneau entier) à la romaine (beignets)	sauté de bœuf VBF sauce façon thaï
coquillettes BIO	hachis parmentier au bœuf VBF		chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)	batonnière aux carottes jaunes (riz)
fromage AOP/AOC	emmental à la coupe		petit fromage frais sucré	fromage frais à tartiner BIO
fruit frais BIO de saison	crème dessert chocolat		ananas frais BIO	compote de pomme (HVE)

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
melon	chorizo* <i>roulade de volaille</i>			
émincés de poulet LR sauce miel et romarin	axoa de bœuf VBF haché			
semoule BIO (et blettes à la provençale)	pommes de terre façon sarladaises		FERIE	PONT DE L'ASCENSION
yaourt nature BIO (et sucre)	fromage frais à tartiner BIO			
gâteau basque	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 30 mai au 3 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves moutarde à l'ancienne	laitue iceberg		concombres vinaigrette	melon BIO
sauté de bœuf VBF sauce poivrade	rôti de porc* LR (froid ou chaud)		hoki MSC (plein filet) pané (et citron)	boulettes végétales BIO sauce aurore
	rôti de poulet froid			
carottes BIO (et lentilles)	purée de pomme de terre		riz BIO jaune aux petits légumes (façon paëlla)	mezze penne (et courgettes)
fromage AOP/AOC	fromage frais à tartiner BIO		suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés
fruit frais BIO de saison	compote de pomme (HVE)		cerises	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)

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 6 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé		concombres BIO sauce ciboulette	tomates BIO vinaigrette
	haché au cabillaud façon brandade		omelette BIO et fromage râpé BIO	
	haricots verts BIO (échalote)		chou fleur BIO, courgettes BIO (échalote) (et pdt)	lasagnes au bœuf VBF
	fromage AOP/AOC		fromage frais à tartiner	yaourt sucré BIO local et circuit court
	fruit frais BIO de saison		liégeois saveur vanille	gâteau moelleux 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 = 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 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
melon	œuf dur BIO sauce cocktail		laitue iceberg	<u>repas fraich'attitude</u> tomates cerises "à croquer"
goulash de bœuf VBF			émincés de volaille façon kebab	tarte flan au saumon ciboulette
semoule BIO (et carottes BIO)	tortelloni tomates mozzarella BIO sauce tomate basilic		frites (mayonnaise et ketchup)	épinards au gratin (pdt)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO		fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés
spécialité pomme abricot	fruit frais de saison		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
pastèque BIO	tomates sauce estragon		betteraves vinaigrette à la framboise	concombres BIO vinaigrette
rôti de porc* LR sauce moutarde	tarte flan aux fromages		nuggets de poulet BIO	merlu MSC (plein filet) sauce crème de courgettes
rôti de poulet sse moutarde				
purée brocolis pomme de terre	haricots verts BIO (échalote)		petits pois carottes	riz BIO et tomates concassées (mélangés)
fromage à la coupe	suisse aux fruits BIO		bûche au lait de mélange	yaourt sucré
crème dessert saveur vanille	gâteau pur beurre fourré chocolat (gaillardise)		fruit frais BIO de saison	fruit frais de saison

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 27 juin au 1er juillet 2022

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

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 4 au 7 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur	betteraves BIO vinaigrette		tomates vinaigrette	
ailes (wings) de poulet rôtis LR	steak haché VBF sauce tomate		omelette BIO	
trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	frites		semoule BIO (et ratatouille)	VS
suisse aux fruits BIO	velouté aux fruits mixés		fromage à tartiner BIO	
tarte grillé aux abricots	fruit frais de saison		biscuit 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

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**