

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pépinette fraicheur (pépinette tomate concombres mais)	carottes BIO rapées		<u>LA RACLETTE</u>	salade verte sauce mimosa
bœuf BIO VBF bourguignon	beaufilet de hoki (MSC) poêlé		velouté potiron	
			jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>jambon volaille (et cornichon)</i>	tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)
haricots verts BIO	chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)		pommes de terre	
fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court		fromage à raclette	suisse aux fruits BIO
compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	fruit frais de saison		fruit frais BIO	éclair 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 = 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 17 au 21 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	carottes BIO râpées à l'orange		pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade
Y cordon bleu de volaille			daube de bœuf BIO VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)	parmentier au thon (à gratiner)		semoule BIO	riz BIO (et ratatouille BIO)
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe		fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	mousse au chocolat		banane BIO	madelons aux pépites de 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 = 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 24 au 28 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	tomates mozzarella		<u>LA SAVOIE</u> velouté légumes verts	céleri rémoulade
wings de poulet LR et ketchup	<i>falafels BIO et sauce blanche froide</i>		gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)	pépites de colin (plein filet) panées (et citron)
coquillettes BIO	purée courgette pomme de terre BIO		yaourt sucré BIO local et circuit court	haricots verts BIO
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés		fruit frais de saison	fromage BIO
fruit frais BIO	gaufrettes chocolat (plumétis)			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 = 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 31 janvier au 4 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	<u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre		<u>La Chandeleur</u> laitue iceberg	betteraves sauce mimosa
émincés de poulet LR sauce moutarde	boulettes végétales (chou kale) BIO		crêpes fourrées sauce au fromage	
lentilles (carottes)	trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) <small>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</small>		gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)	tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry
coulommiers	fromage BIO		petit fromage frais arôme	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	ananas frais BIO		crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme	orange (origine Corse et HVE)

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

## Légendes :

VBF = Viande Bovine Française

VPF = Viande Porc Française

# = Aide UE à destination des écoles

AOP = Appellation Origine Protégée

RAV = Race à Viande

\* = Plat contenant du porc

*nouvelle recette/nouveau produit*

AOC = Appellation Origine Contrôlée

pdt = pomme de terre

LR = 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 7 au 11 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue		velouté aux légumes variés	* carottes râpées
carbonade de bœuf BIO VBF	rôti de porc* VPF (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>			beignets de calamars (et citron)
semoule BIO	haricots verts BIO		riz façon cantonnais (œuf)	purée céleri pomme de terre
fromage BIO	suisse aux fruits BIO		yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison		fruit frais de saison	purée de pomme 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 = 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 14 au 18 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes	céleri rémoulade		saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
boulettes panées de blé façon thai	steak haché VBF RAV sauce poivre		sauté de bœuf BIO VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
coquillettes BIO (et courgettes BIO)	beignets de chou fleur		potimorron, pomme de terre, carotte BIO et chou vert	épinards au gratin (et pdt)
fromage AOP/AOC	yaourt arôme BIO local et circuit court		suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO
mousse au chocolat	cake fourré framboise		fruit frais de saison	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 = 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 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)		pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)		haricots verts BIO	riz BIO
fromage AOP/AOC	fromage ovale		st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille		banane	brownie

*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 = 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

pd = 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 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates BIO sauce estragon		salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate			beaufilet de hoki (MSC) poêlé
trio de légumes BIO (pomme de terre BIO) <small>trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis</small>	garniture cassoulet (haricot blanc)		tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic	purée brocolis pomme de terre BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe		fromage à tartiner BIO	crème anglaise
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel		poire production locale HVE	gâteau fondant chocolat

*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	
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 = 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 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves sauce ciboulette	carottes râpées BIO		salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
	omelette BIO		wings de poulet LR	moules sauce crèmeuse
lasagnes au bœuf VBF	haricots verts BIO		riz BIO (et brunoise de légumes) <i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i>	frites
yaourt arôme BIO local et circuit court	carré de l'est		petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	crème dessert au chocolat		fruit frais de saison	purée de pomme 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 = 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**