

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 janvier 2022 BONNE ANNEE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	betteraves vinaigrette à la framboise	concombres vinaigrette	pizza au fromage	coleslaw (carotte chou blanc BIO)
ravioli au bœuf VBF	omelette BIO	sauté de bœuf VBF façon tajine	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	morceaux de colin d'alaska MSC sauce fondue de poireaux
fromage BIO	pommes de terre rissolées et ketchup	trio de légumes (carotte brocolis chou fleur) BIO	carottes BIO (et pomme de terre BIO)	riz BIO
galette aux pommes	fromage à tartiner	tomme	yaourt arôme BIO local et circuit court	petit fromage frais sucré
	fruit frais BIO	liégeois au chocolat	kiwi gold	moelleux 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 10 au 14 janvier 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pépinette fraicheur (pépinette tomate concombres maïs)</p> <p>bœuf BIO VBF bourguignon</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme (allégée en sucre, HVE)</p>	<p>carottes BIO rapées</p> <p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>chou fleur BIO au gratin (et pomme de terre BIO)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>boulettes de bœuf VBF sauce au curry</p> <p>semoule BIO (et carottes BIO)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>flan goût vanille nappé caramel</p>	<p>LA RACLETTE</p> <p>velouté potiron</p> <p>rôti de porc* LR (et cornichon)</p> <p><i>jambon volaille (et cornichon)</i></p> <p>pommes de terre</p> <p>fromage à raclette</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p><i>tortellini ricotta épinards sauce tomate (plat complet)</i></p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>éclair au chocolat</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 = 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	accras de morue	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	chou blanc rémoulade
cordon bleu de volaille	parmentier au thon (à gratiner)	rôti de porc* VPF jus aux herbes <i>rôti de volaille jus aux herbes</i>	daube de bœuf BIO VBF aux petits légumes	tarte flan aux 3 fromages
pommes de terre (et choux de Bruxelles)		poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <i>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</i>	semoule BIO	riz BIO (et ratatouille BIO)
yaourt arôme BIO local et circuit court	emmental à la coupe	coulommiers	fromage AOP/AOC	suisse aux fruits BIO
fruit frais de saison	mousse au chocolat	fruit frais BIO	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
<p>betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>wings de poulet LR et ketchup</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates mozzarella</p> <p>falafels BIO et sauce blanche froide</p> <p>purée courgette pomme de terre BIO</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>gaufrettes chocolat (plumétis)</p>	<p>taboulé</p> <p>rôti de bœuf VBF froid (et cornichon)</p> <p>beignets de salsifis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>LA SAVOIE</p> <p>velouté légumes verts</p> <p>gratin savoyard* (jambon* VPF pomme de terre fromage râpé)</p> <p><i>gratin savoyard à la volaille</i></p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépites de colin (plein filet) panées (et citron)</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage BIO</p> <p>crème dessert saveur vanille</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 = 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
<p>velouté potiron</p> <p>émincés de poulet LR sauce moutarde</p> <p>lentilles (carottes)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p><u>Nouvel an Chinois</u> carottes et chou blanc sauce coriandre</p> <p>boulettes végétales (chou kale) BIO</p> <p>trio de légumes BIO (et pomme de terre BIO) <small>trio de légumes : carottes, chou fleur, brocolis</small></p> <p>fromage BIO</p> <p>ananas frais BIO</p>	<p>tomates sauce échalote</p> <p>sauté bœuf VBF sauce mironton</p> <p>riz BIO</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>liégeois au chocolat</p>	<p><u>La Chandeleur</u> laitue iceberg</p> <p>crêpes fourrées sauce au fromage</p> <p>gratin de chou fleur BIO (et pomme de terre BIO)</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>crêpe au sucre (pâtisserie fraîche) jus de pomme</p>	<p>betteraves sauce mimosa</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) sauce au curry</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>orange (origine Corse et HVE)</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 = 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 février 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis beurre	accras de morue	concombres vinaigrette	velouté aux légumes variés	carottes râpées
carbonade de bœuf BIO VBF	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti volaille (froid ou chaud)</i>	émincés de poulet sauce façon béarnaise	<i>riz façon cantonnais (œuf)</i>	beignets de calamars (et citron)
semoule BIO	haricots verts BIO	brocolis BIO au gratin (et pomme de terre BIO)	yaourt sucré BIO local et circuit court	purée céleri pomme de terre
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	petit fromage frais sucré	fruit frais de saison	fromage AOP/AOC
flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	moelleux chocoat	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	choux rouge rémoulade	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
boulettes panées de blé façon thaï	steak haché VBF RAV sauce poivre	saucisses de Strasbourg* <i>saucisses de volaille</i>	sauté de bœuf BIO VBF façon pot au feu	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
coquillettes BIO (et courgettes BIO)	beignets de chou fleur	purée de pomme de terre	pomme de terre, carotte BIO et chou vert	épinards au gratin (et pdt)
fromage AOP/AOC	yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage à la coupe	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner BIO
mousse au chocolat	cake fourré framboise	fruit frais BIO	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 21 au 25 février 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
carottes aux raisins	velouté de légumes	céleri sauce au curry	salade de betteraves	concombres vinaigrette
émincés de poulet LR au jus	pizza au fromage	miettes de thon sauce tomate	rôti de bœuf froid BIO VBF et ketchup	colin d'alaska pané (et citron)
riz BIO	laitue iceberg	torsades BIO	pommes de terre façon sarladaise	carotte BIO (et pomme de terre BIO)
fromage BIO	suisse aux fruits BIO	fromage à la coupe	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC
compote pomme banane	pompon cacao	fruit frais de saison	fruit frais BIO	tarte aux pommes

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

lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>émincés de blé sauce forestière</p> <p>petits pois</p> <p>gouda</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p><u>mardi gras</u></p> <p>tomates et olives noires</p> <p>steak haché VBF RAV sauce barbecue</p> <p>purée "tricolore" BIO (carotte brocolis pomme de terre)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>beignet parfum chocolat noisettes</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>betteraves BIO vinaigrette</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>émincés de poulet BIO sauce aux épices</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>merlu sauce curry coco</p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</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 = 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
<p>betteraves vinaigrette échalote</p> <p>goulash de bœuf BIO VBF</p> <p>farfalles</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>duo carotte céleri BIO (vinaigrette)</p> <p>boulettes végétales (et ketchup)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* LR froid <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>st paulin</p> <p>banane</p>	<p>choux blanc rémoulade</p> <p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>brownie</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 = 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 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>trio de légumes BIO (pomme de terre BIO) trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates BIO sauce estragon</p> <p>émincés de poulet LR sauce tomate</p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>salade de maïs (et tomate)</p> <p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p><i>poire production locale HVE</i></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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 = 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 21 au 25 mars 2022

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