

# 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><u>taboulé</u></p> <p>colin d'alaska MSC poêlé</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage frais à tartiner au choix</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 = 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 2022 - 2023 : **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
<b>melon BIO</b>	betteraves HVE vinaigrette framboise salade de lentilles	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg céleri HVE rémoulade	carottes râpées HVE sauc fromage blanc concombres vinaigrette
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	<b>nuggets de poulet BIO</b>	moules sauce à la crème
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	<b>semoule BIO</b>	farfalles	épinards au gratin (pdt)	frites
carré de l'est coulommiers	petit fromage frais arôme petit fromage frais sucré	bûche au lait de mélange	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	tomme gouda
<u>mousse au chocolat lait</u>	fruit frais HVE au choix	fruit au sirop	gautrettes fourrées partum vanille gaufrettes fourrées parfum chocolat	<b>fruit frais BIO</b>

*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	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **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) salade de pépinette	<b>tomate BIO</b> vinaigrette	concombre vinaigrette	<b>Repas Mexicain</b> carottes râpées HVE aux poivrons	<u>œuf dur mayonnaise</u>
manchons de poulet rôtis	calamars à la romaine et citron	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	<b>chili sin carne BIO</b>	merguez
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b>	<b>coquillettes BIO</b> (ratatouille)
fromage ovale munster AOP	st paulin édam	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage au choix
<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille crème dessert au chocolat	brownie	pastèque  sirop de grenadine	spécialité pomme ananas compote de pomme HVE allégée en sucre

*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	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette moutarde à l'ancienne salade de maïs (cœurs de palmiers) daube de bœuf VBF aux oignons</p>	<p>pate de campagne et cornichon pâté de volaille et cornichon</p>	<p>tomate vinaigrette</p>	<p>concombres cubes sauce aneth</p>	<p>laitue iceberg</p>
<p>semoule BIO</p>	<p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce estragon</p>	<p>haché au veau sauce barbecue</p>	<p>chou rouge HVE rémoulade</p>	<p>céleri HVE rémoulade</p>
<p>fromage frais sucré fromage frais arôme</p>	<p>batonnière aux haricots plats (et pdt)</p>	<p>tortis</p>	<p>duo carotte brocolis CEE2 (pdt)</p>	<p><b>colin d'alaska MSC pané (citron)</b></p>
<p>fruit frais de saison au choix</p>	<p>emmental à la coupe saint paulin</p>	<p>coulommiers</p>	<p><b>suisse aux fruits BIO</b></p>	<p><b>courgettes BIO</b> au gratin (riz)</p>
	<p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>liégeois au chocolat</p>	<p>biscuit au choix</p>	<p>fromage à tartiner au choix</p>
				<p>éclair parfum chocolat éclair parfum vanille</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	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 26 au 30 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis et beurre duo de chou HVE rémoulade	carottes HVE râpées céleri HVE rémoulade	salade verte et maïs	<u>accras de morue</u>	salade pépinette fraîcheur salade de lentilles
rôti de bœuf VBF froid et ketchup	<b>omelette BIO</b> sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis	jambon* de qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	<b>pépites colin MSC d'alask (plein filet) doré aux 3 céréales</b>
<b>coquillettes BIO</b>	<b>semoule BIO</b>	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage frais à tartiner au choix	mimolette montcendre	fromage frais arôme	bûche au lait de mélange camembert	<b>yaourt sucré BIO local e-circuit court</b>
compote de pomme HVE <i>allégée en sucre</i> spécialité pomme fraise	TIAN saveur vanille nappé caramel gélifié au chocolat	moelleux saveur chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison au choix

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	CEE2 = Certificat environnemental des collectivités de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	carottes HVE à l'orange	tomate vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
macédoine	concombres vinaigrette		salade quimpéroise (pdt thon)	chou rouge HVE rémoulade
sauté de bœuf VBF sauce moutarde	émincés de poulet façon kebab	boulettes au mouton sauce printanière	<b>colin d'alaska MSC poêlé</b>	<b>lentilles BIO</b> sauce tomate
semoule (et ratatouille)	frites (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	<b>riz BIO</b>
gouda edam	<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	pointe de brie	<b>fromage à tartiner BIO</b>	fromage frais sucré fromage frais arôme
<b>fruit frais BIO</b>	macarons aux petites œufs chocolat madeleine	crème dessert saveur vanille	banane	fruit au sirop au choix

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 produits agricoles de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		SEMAINE DU GOUT 2022		

*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 produits 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	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de légumes variés</u>	<b>betteraves BIO vinaigrette</b>	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg concombres vinaigrette	carottes râpées HVE radis beurre
rôti de porc* sauce charcutière	cordons bleus de volaille	sauté de bœuf VBF sauce miron-ton	tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	<b>boulettes végétales (chou kale) BIO</b>
<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre	camembert bleu	<b>semoule BIO</b> (et brocolis CEE2 sauce blanche)
lentilles (carottes CEE2)	fromage frais à tartiner au choix	tomme	compote de pomme HVE allégée en sucre	yaourt arôme yaourt sucré
<b>suisse aux fruits BIO</b>	liégeois au chocolat liégeois saveur vanille	crêpe au sucre	spécialité pomme cassis	<b>fruit frais BIO</b>
fruit frais de saison au choix				

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	CEE2 = Certificat environnemental des producteurs de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable
Pour l'année scolaire 2022 - 2023 : <b>100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable</b>				