

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 2 au 6 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de carottes	accras de morue	chou rouge rémoulade	tomates vinaigrette	salade verte
carbonade de bœuf VBF	jambon* qualité supérieure <i>rôti de volaille</i>	manchons de poulet rôtis	œufs brouillés	quenelles de brochet et moules sauce andalouse
chou fleur vapeur (pdt)	purée épinards pomme de terre	ratatouille (coquillettes)	<b>riz BIO</b> façon cantonnais	semoule
fromage frais sucré	camembert	bûche au lait de mélange	petit fromage frais arôme	yaourt sucré
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille	cake rocher pépites chocolat	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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 13 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	radis beurre		taboulé (semoule et quinoa)	tomates vinaigrette
lasagnes au bœuf VBF	émincés de poulet sauce poivre		crêpes au fromage	colin d'alaska pané et citron
	pommes de terre façon sarladaises	FERIE	haricots verts	poêlée de légumes BIO (pdt)
fromage frais à tartiner	emmental à la coupe		yaourt arôme	gouda
fruit frais BIO	compote de pomme (HVE)		fruit frais de saison	mousse 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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 16 au 20 novembre 2020 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de potiron	laitue iceberg	rillettes de thon	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	carottes aux raisins secs
potée auvergnate* (saucisses*) <small>saucisses volaille</small>	hachis parmentier céleri et bœuf VBF	sauté et quenelles de veau façon blanquette	mezze penne, lentilles, tomates concassées	colin d'alaska façon crumble saveur pain d'épices
fromage frais sucré	tomme	petits pois aux oignons	fromage ovale	<b>haricots verts BIO</b>
crêpe au sucre	spécialité pomme mirabelle	fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	yaourt sucré  tourteau fromager

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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
**produit issu agriculture biologique**

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 23 au 27 novembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes variés	salade de maïs (et tomate)	concombres vinaigrette	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	salade verte sauce mimosa
rôti de bœuf VBF froid	émincés de volaille façon kebab	aiguillettes de hoki aux céréales	steak haché VBF RAV sauce brune	<b>riz à la napolitaine (riz, tomate, mozzarella, olives)</b>
purée potiron pomme de terre	frites mayonnaise et ketchup	haricots plats	<b>chou fleur BIO</b> au gratin (pdt)	velouté aux fruits mixés
petit fromage frais sucré	carré de l'est	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner	
fruit frais de saison	<b>fruit frais BIO</b>	cocktail de fruits au sirop	banane	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

\* = Plat contenant du porc

LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit

**produit issu agriculture biologique**

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles

HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre

MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>carottes râpées BIO</b>	pizza au fromage	betteraves vinaigrette	concombres vinaigrette	laitue iceberg
goulash de bœuf VBF	rôti de porc* (froid ou chaud) <i>rôti volaille froid</i>	<i>haché au veau sauce moutarde</i>	boulettes de soja sauce tomate	colin d'alaska pané et citron
coquillettes	haricots verts et beurre	pommes de terre rissolées	<i>riz (haricots rouges)</i>	épinards au gratin (pdt)
camembert	yaourt arôme	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré	édam
liégeois parfum vanille	fruit frais de saison	fruit frais de saison	brownie	<b>fruit frais BIO</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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
**produit issu agriculture biologique**

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vélouté légumes variés	céleri rémoulade	<i>repas alsacien</i> salade verte et croustons	tomates vinaigrette	<b>betteraves BIO</b> vinaigrette
nuggets de poulet (plein filet)	haché au cabillaud sauce citron	garniture choucroute* <i>garniture volaille</i>	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	gratin de savoie (pomme de terre fromage à raclette)
petits pois (champignons)	<b>semoule BIO</b> (et ratatouille)	pommes de terre (choux choucroute)	carottes (et riz)	
yaourt sucré	st paulin	munster AOP	fromage frais à tartiner	petit fromage frais sucré
fruit frais de saison	compote de pomme (HVE)	moelleux myrtilles jus de raisins	flan goût vanille nappé caramel	fruit frais 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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes verts	carottes râpées	mousse de foie* forestière et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>		salade verte et maïs
saucisses* de Strasbourg <i>saucisses de volaille</i>	omelette	paupiette au veau sauce chasseur		poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
lentilles (carottes)	purée brocolis pomme de terre	beignets de chou fleur	<b>REPAS DE NOEL</b>	<b>haricots verts BIO</b>
yaourt arôme	carré de l'est	velouté aux fruits mixés		fromage frais sucré
fruit frais de saison	crème dessert saveur vanille	fruit frais de saison		gaufre au sucre

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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

REPAS VEGETARIEN

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable