

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 2 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>LA RENTREE</p> <p>concombres vinaigrette</p> <p>émincés de poulet BIO sauce façon Vallée d'Auge <i>quenelles natures sauce façon Vallée d'Auge</i></p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>compote de pomme HVE allégée en sucre</p>	<p>taboulé</p> <p>colin d'alaska MSC poêlé</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>fruit frais HVE</p>

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 exploitations 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 2021 - 2022 : 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
melon HVE	salade de lentilles	salade de maïs (tomate)	laitue iceberg	carottes râpées HVE sauce fromage blanc
bœuf VBF bourguignon	boulettes de soja sauce tomate	paupiette au veau sauce au curry	nuggets de poulet BIO	moules sauce à la crème
<i>crêpes au fromage</i>		<i>garniture provençale</i>	<i>nuggets de blé</i>	
carottes CEE2 vapeurs (pdt)	semoule BIO	fusillis BIO	épinards au gratin (pdt)	pommes campagnardes
carré de l'est	suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court	tomme
mousse au chocolat lait	fruit frais HVE	fruit au sirop	gaufrettes fourrées parfum vanille	fruit frais 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

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 12 au 16 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade écolière (pdt)	tomate BIO vinaigrette	concombres BIO vinaigrette	Repas Mexicain carottes râpées HVE aux poivrons	œuf dur mayonnaise
ailles (wings) de poulet rôtis LR	calamars à la romaine et citron	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	chili sin carne BIO	merguez
<i>palets fromagers</i>		<i>boulettes de blé panée façon thai</i>		<i>tarte flan à la méditerranéenne</i>
haricots verts et beurre CEE2	purée courgette pomme de terre	chou fleur CEE2 au gratin (pdt)	riz BIO	coquillettes BIO (ratatouille)
fromage AOP/AOC	st paulin	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage
fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	brownie	pastèque	spécialité pomme ananas
		 Caf de l'Essonne	<i>sirop de grenadine</i>	

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 qualifications de niveau 2

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 19 au 23 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs et cœurs de palmier	<u>taboulé</u>	tomates vinaigrette	concombres cubes sauce aneth	laitue iceberg
daube de bœuf VBF aux oignons <i>couscous végétarien</i>	émincés de poulet BIO sauce estragon <i>crêpes aux champignons</i>	haché au veau sauce barbecue <i>galettes végétales sauce barbecue</i>	pizza au fromage	colin d'alaska MSC pané (et citron)
semoule BIO	batonnière aux haricots plats (et pdt)	fusillis BIO	duo carotte brocolis CEE2 (pdt)	courgettes BIO au gratin (et riz)
fromage frais sucré	fromage AOP/AOC	coulommiers	suisse aux fruits BIO	fromage à tartiner
fruit frais de saison	fruit frais HVE	liégeois au chocolat	biscuit	éclair parfum chocolat

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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	carottes HVE râpées	salade verte et maïs	<u>crêpe fourrée sauce champignons</u>	salade pépinette fraicheur
rôti de bœuf VBF froid et ketchup <i>garniture du terroir</i>	omelette BIO sauce basquaise	pilons (et manchons) de poulet rôtis <i>boulettes de soja crème de poivrons</i>	jambon* de qualité supérieure <i>œufs durs</i>	pépites colin MSC d'alaska (plein filet) doré aux 3 céréales
coquillettes BIO	semoule BIO	beignets de salsifis	gratin de chou fleur CEE2 (pdt)	haricots verts CEE2
fromage AOP/AOC	mimolette	suisse aux fruits BIO	bûche au lait de mélange	yaourt sucré BIO local et circuit court
compote de pomme HVE allégée en sucre	flan saveur vanille nappé caramel	moelleux saveur chocolat	fruit frais HVE	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

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 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
macédoine	carottes HVE à l'orange	tomates BIO vinaigrette	taboulé	laitue iceberg
sauté de bœuf VBF sauce moutarde <i>tarte tomate chèvre</i>	émincés de poulet façon kebab <i>nuggets de blé</i>	boulettes au mouton sauce printanière <i>boulettes de blé panées façon thai</i>	colin d'alaska MSC poêlé	lentilles BIO sauce tomate
semoule BIO (et ratatouille)	pommes campagnardes (mayonnaise et ketchup)	brocolis CEE2 au gratin (pdt)	petits pois CEE2	riz
fromage AOP/AOC	yaourt arôme framboise BIO local et circuit court	pointe de brie	fromage à tartiner BIO	fromage frais sucré
fruit frais HVE	madelons aux petites de chocolat	crème dessert saveur vanille	banane	fruit au sirop

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
opérateurs 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**

semaine du 10 au 14 octobre 2022 SEMAINE DU GOUT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>SEMAINE DU GOUT 2022</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 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	betteraves HVE vinaigrette	sardines	laitue iceberg	carottes râpées HVE
rôti de porc* LR sauce charcutière	cordon bleu de volaille	sauté de bœuf VBF sauce mironton	tortelloni au saumon MSC jus crème à l'aneth	boulettes végétale (chou kale) BIO
tarte au fromage	palets fromagers	œufs durs sauce blanche		
lentilles (carottes CEE2)	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	purée épinards pomme de terre		semoule BIO (et brocolis CEE2 sauce blanche)
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	fromage BIO	fromage AOP/AOC	yaourt arôme
fruit frais de saison	liégeois au chocolat	crêpe au sucre	compote de pomme HVE allégée en sucre	fruit frais HVE

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	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**

semaine du 24 au 28 octobre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO	salade verte	tomates vinaigrette	concombres vinaigrette	<u>œuf dur mayonnaise</u>
colin d'Alaska MSC poêlé	goulash de bœuf VBF <i>omelette sauce basquaise</i>	quenelles natures sauce crèmeuse	rôti de porc* jus aux échalote <i>tarte méditerranéenne</i>	émincés de poulet BIO sauce aux herbes <i>palets fromagers</i>
chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)	pommes campagnardes	riz BIO (champignons)	purée potiron pomme de terre	flageolets (carottes) CEE2
velouté aux fruits mixés	fromage frais à tartiner BIO	fromage AOP/AOC	mimolette à la coupe	yaourt sucré BIO local et circuit court
galettes bretonne	fruit frais HVE	fruit frais HVE	crème dessert	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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	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**

semaine du 31 octobre au 4 novembre 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>repas halloween carottes HVE et olives noires</p> <p>haché au veau sauce tomate <i>lentilles sauce tomate</i></p> <p>coquillettes BIO</p> <p>petit fromage frais arôme</p> <p>gâteau au chocolat <i>jus d'orange</i></p>	<p>FERIE</p>	<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et mayonnaise <i>crêpe aux champignons</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>fromage ovale</p> <p>dessert lacté</p>	<p>velouté de légumes</p> <p>omelette BIO</p> <p>semoule BIO (ratatouille)</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salade de pépinette</p> <p>colin d'alaska MSC pané (et citron)</p> <p>haricots verts CEE2</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais HVE</p>

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	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = issue Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**