

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 7 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté de légumes BIO		IFAC 78 chou rouge HVE rémoulade	carottes HVE râpées à l'orange	
carbonade de bœuf VBF	rôti de porc LR froid	manchons de poulet rôtis	couscous végétarien BIO	
	rôti de volaille froid			
chou fleur CEE2 vapeur (et pdt)	purée de pomme de terre	tortis (ratatouille)	semoule	FERIE
yaourt sucré BIO	fromage AOP/AOC	bûche au lait de mélange	yaourt arôme BIO local et circuit court	
	fruit frais HVE	crème dessert saveur vanille	biscuit	

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 productions de viande  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf VBF bourguignon	betteraves HVE vinaigrette	IFAC 78 céleri HVE rémoulade	taboulé	colin d'alaska MSC pané et citron
carottes CEE2 (et lentilles)	émincés de poulet BIO sauce poivre	saucisses* de Strasbourg <small>saucisse de volaille</small>	<u>cordon bleu de volaille</u>	épinards sauce blanche (et pdt)
fromage BIO	pommes de terre façon sarladaises	beignets de salsifis	haricots verts CEE2	fromage AOP/AOC
compote de pomme allégée en sucre (HVE)	yaourt sucré BIO	petit fromage frais arôme	fromage à tartiner BIO	<u>dessert lacté BIO</u>
		biscuit	fruit frais HVE	

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 productions de viande R
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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 21 au 25 novembre 2022 SEMAINE DES TERROIRS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		IFAC 78		
		<i>rillettes de thon à la ciboulette (mayonnaise)</i>	betteraves HVE sauce mimosa	carottes HVE aux olives (vinaigrette)
garniture choucroute* (dont rôti de porc* LR)	<b>émincés de poulet BIO</b> sauce tomate basilic	<i>sauté de bœuf VBF sauce grand veneur</i>	tarte au fromage	cassolette de poisson blanc MSC sauce crème
<small>garniture à la volaille</small>				
pommes de terre (et choux choucroute)	purée de courges pommes de terre	<i>haricots beurre CEE2</i>	<b>coquillettes BIO</b> (et courgettes sauce blanche)	<b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	fromage AOP/AOC	<i>mimolette</i>	fromage ovale	
crêpe au sucre (individuelle)	<b>purée de pomme BIO</b>	<i>fruit frais</i>	fruit frais HVE	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

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  
productions de viande  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
rôti de bœuf VBF froid et cornichon	émincés de volaille façon kebab	IFAC 78 <i>concombres vinaigrette</i>	saucisson à l'ail* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	<u>salade de tomates et pois chiches</u>
chou fleur CEE2 sauce blanche (et pdt)	frites mayonnaise et ketchup	<i>pépites de colin d'Alaska MSC panées (et citron)</i>	haché au veau sauce oignons	<b>pâtes BIO courgettes BIO et fromage râpé BIO</b>
<u>suisse arôme BIO</u>	fromage AOP/AOC	<i>petits pois CEE2</i>	purée de céleri CEE2 pomme de terre	velouté aux fruits mixés
fruit frais HVE	<b>fruit frais BIO</b>	<i>emmental</i>	<u>fruit frais BIO</u>	brownie
		<i>cocktail de fruits au sirop</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  
productions de viande 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 5 au 9 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>velouté de carottes</u>		IFAC 78 repas belge salade verte et croustons	betteraves HVE vinaigrette	carottes et céleri HVE vinaigrette
émincés de poulet BIO sauce curry	calamars à la romaine (et mayonnaise)	sauté de porc* sauce flamande  filet de poulet sauce flamande	crêpes fourrées sauce au fromage	sauté de bœuf VBF façon pot au feu
poêlée de légumes (pdt)	semoule BIO (ratatouille)	pommes de terre, carottes CEE2 (oignons)	épinards (et pdt) sauce blanche	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	
	compote de pomme allégée en sucre (HVE)	gaufre au chocolat jus de raisins	fruit frais HVE	<u>dessert lacté BIO</u>

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  
productions de viande #  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	carottes râpées HVE	IFAC 78 mousse de foie* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	REPAS DE NOEL	taboulé (semoule BIO)
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	omelette BIO	paupiette au veau sauce chasseur		colin d'alaska MSC doré au beurre
flageolets CEE2	<u>purée de pommes de terre</u>	mezze penne (et courgettes)		<u>haricots verts BIO</u>
fromage AOP/AOC	velouté aux fruits mixés	carré de l'est		suisse arôme BIO
fruit frais HVE	biscuit	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  
matériaux de classe 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable