



VBF : Viande Bovine  
Française

# M E N U

## semaine du 6 au 10 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	betteraves (production locale) sauce fromage blanc	tomates vinaigrette	<b>Repas snaking</b> œuf dur mayonnaise	taboulé	velouté légumes variés
<i>viande</i>	carbonade de bœuf VBF	poêlée colin d'alaska doré au beurre	croque monsieur*	filet de poulet sauce forestière	parmentier de maquereau à la tomate
<i>légume</i>	riz	carottes crème de petits pois (et pdt)	salade verte	haricots verts (échalote)	
<i>fromage</i>	emmental à la coupe	yaourt sucré	petit fromage frais arôme	gouda	camembert
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	moelleux fourré pomme	fruit frais de saison jus de pomme	crème dessert saveur chocolat	fruit frais de saison

## semaine du 13 au 17 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	accras de morue	pâté de campagne* et cornichon	velouté tomate	<b>REPAS ANGLAIS</b> coleslaw (carotte chou blanc)	laitue iceberg
	rôti de porc* froid	manchons de poulet rôtis	sauté de veau façon blanquette	fish (colin d'alaska pané)	bœuf haché VBF à la bolognaise
	chou fleur sauce blanche (et pdt)	batonnière de légumes (et semoule)	riz (et champignons)	and chips (frites et ketchup)	mezze penne
	fromage frais sucré	st paulin	fromage oval	mimolette	fromage frais à tartiner
	pomme BIO (origine France)	compote de pomme	fruit frais de saison	carrot cake (gâteau à la carotte)	ananas au sirop

## semaine du 20 au 24 novembre 2017 SEMAINE DU TERROIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	velouté de potiron	betteraves (production locale) aux pommes (cuites)	rillettes au thon	salade verte sauce mimosa	carottes râpées aux raisins secs
<i>viande</i>	bœuf VBF bourguignon	bouchées de poulet sauce camembert	colin d'alaska meunière (et citron)	saucisses* fumées (rondelles)	choucroute de la mer (cubes colin et moules)
<i>légume</i>	purée butternut pomme de terre	beignets de chou fleur	épinards sauce blanche (et blé doré)	lentilles (carottes jaunes et oranges)	pommes de terre grenailles et chou choucroute
<i>fromage</i>	pointe de brie	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés	fromage frais au bleu	carré de l'est
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	tarte aux pommes façon normande	fruit frais de saison	crème dessert caramel	spécialité pomme mirabelle

## semaine du 27 novembre au 1er décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	velouté légumes variés	choux rouge rémoulade	crêpe au fromage	carottes râpées	salade pomme de terre surimi
	nuggets de poulet (plein filet)	pavé de colin d'alaska sauce fondue de poireaux	rôti de bœuf VBF froid et ketchup	omelette au fromage	paupiette au veau jus aux échalotes
	pomme de terre et salsifis sauce blanche	semoule	farfalles (et brunoise légumes)	purée haricots verts pomme de terre	petits pois (champignons)
	yaourt arôme	tomme	petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	fromage frais à tartiner
	fruit frais de saison	mousse saveur chocolat	fruit frais de saison	gaufre au sucre	mangue fraîche

\* menu avec du porc

Restauration  
Scolaire



VBF : Viande Bovine  
Française

**M  
E  
N  
U**

\* menu avec du porc

Restauration  
Scolaire

**semaine du 4 au 8 décembre 2017**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	velouté de légumes verts	salami* et cornichon	tomates vinaigrette	carottes râpées et ananas	betteraves (production locale) vinaigrette à la
<i>viande</i>	lasagnes au bœuf VBF	filet de poulet sauce moutarde	sauté de veau aux aubergines	boulettes mouton jus aux petits légumes	beignets de calamar (et citron)
<i>légume</i>		chou fleur crème de brocolis (et pdt)	courgettes (et blé doré)	pommes de terre campagnardes	épinards au gratin (et pdt)
<i>fromage</i>	coulommiers	yaourt sucré	petit fromage frais sucré	emmental à la coupe	fromage frais à tartiner
<i>dessert</i>	fruit frais de saison	kiwi BIO (origine France)	éclair parfum chocolat	compote de pomme	flan goût vanille nappé caramel

**semaine du 11 au 15 décembre 2017**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade verte	salade de lentilles	repas oriental	<b>RACLETTE</b> velouté de légumes variés	céleri rémoulade
	sauté de bœuf VBF façon pot au feu	poêlée colin d'alaska doré au beurre	pilons de poulet (et merguez)	jambon* qualité supérieure	steak haché VBF sauce brune
	riz (et poireaux carottes navets)	haricots beurre et verts (échalote)	semoule (et tajine de légumes aux abricots)	pommes de terre grenailles	petits pois carottes
	st paulin	yaourt arôme	fromage oval à la coupe	fromage à raclette	fromage frais sucré
	cocktail de fruits au sirop	fruit frais de saison	crème dessert saveur pistache	banane	biscuits "petit beurre"

**semaine du 18 au 22 décembre 2017**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>entrée</i>	carottes râpées au curry	betteraves (production locale) vinaigrette	REPAS avant Noël croustillant chèvre et salade		velouté de potiron
<i>viande</i>	saucisses* de Strasbourg	crousti'Noël (pané de volaille)	rôti de bœuf VBF froid		pavé de colin d'alaska crème de citron
<i>légume</i>	mezze penne (et ketchup)	chou fleur au gratin (et pdt)	purée aux 3 légumes	REPAS DE NOEL	semoule (et ratatouille)
<i>fromage</i>	gouda	petit fromage frais sucré	velouté aux fruits mixés		camembert
<i>dessert</i>	compote de pomme	fruit frais de saison	tarte au chocolat		fruit frais de saison

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI