

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !



Semaine 35  
Année 2022



Rentrée scolaire

LUNDI 29 août 2022	MARDI 30 août 2022	MERCREDI 31 août 2022	JEUDI 1 septembre 2022	VENDREDI 2 septembre 2022
			<p>Melon</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois CE2 à la française</p> <p>Emmental</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Mousse de foie-cornichons</p> <p>Paupiette de poisson au beurre blanc</p> <p>Pâtes BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Nectarine</p>



AOC

Appellation d'Origine Contrôlée



LR

Label Rouge



STG

Spécialité Traditionnelle Garantie



IGP

Indication Géographique Protégée



AOP

Appellation d'Origine Protégée



HVE

Haute Valeur Environnementale



France

Origine France



MSC

Pêche Durable MSC



PF

Produit Fermier



ICE

Issu du commerce Équitable



BBC

Bleu Blanc Cœur



BIO

Agriculture Biologique



Fait Maison

Fait Maison



RUP

Régions Ultra-Périphériques



CE2

Certification Environnementale Niveau 2



CC

Produit Issu d'un Circuit Court

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 36  
Année 2022



LUNDI 5 septembre 2022	MARDI 6 septembre 2022	MERCREDI 7 septembre 2022	JEUDI 8 septembre 2022	VENDREDI 9 septembre 2022
Salade de pâtes BIO à la tomate	Carottes BIO râpées		Courgettes râpée au curry	Salade Pauline (pomme de terre brocoli BIO tomates emmental)
Œuf dur à la florentine (epinard CE2)	Sauté d'agneau miel/citron		Boulette de bœuf	Filet de merlu MSC sauce Bretonne (crème poireaux)
Saint Paulin	Flageolets		Purée de pommes de terre	Duo carottes BIO - navets CE2
Raisins	Camembert		Brie	Yaourt nature
	Petit pot de glace		Crème à la vanille au lait BIO	Fraises



AOC

Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



LR

Label  
Rouge



STG

Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie



IGP

Indication  
Géographique  
Protégée



AOP

Appellation  
d'Origine  
Protégée



HVE

Haute  
Valeur  
Environne-  
mentale



Origine  
France



MSC

Pêche  
Durable  
MSC



PF

Produit  
Fermier



ICE

Issu du  
commerce  
Équitable



BBC

Bleu  
Blanc  
Cœur



BIO

Agriculture  
Biologique



Fait  
Maison



RUP

Régions  
Ultra-  
Périphériques



CE2

Certification  
Environnementale  
Niveau 2



CC

Produit  
Issu d'un  
Circuit  
Court

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 37  
Année 2022



LUNDI 12 septembre 2022	MARDI 13 septembre 2022	MERCREDI 14 septembre 2022	JEUDI 15 septembre 2022	VENREDI 16 septembre 2022
Sardine beurre	Rillettes -cornichons		Salade-emental	Salade Juracienne (Pommes de terre cervelas)
Saucisses	Bœuf Bourguignon		Chili végétarien (H.rouges, maïs, poivrons, tomates, riz)	Filet de merlu MSC sce hollandaise
Lentilles	Macaroni-carottes		Fromage blanc	Choux de Bruxelles
Chèvre	Tomme Blanche		Mousse au chocolat	Edam
Pomme	Raisins			Prunes



AOC

Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



LR

Label  
Rouge



STG

Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie



IGP

Indication  
Géographique  
Protégée



AOP

Appellation  
d'Origine  
Protégée



HVE

Haute  
Valeur  
Environne-  
mentale



France

Origine  
France



MSC

Pêche  
Durable  
MSC



PF

Produit  
Fermier



ICE

Issu du  
commerce  
Équitable



BBC

Bleu  
Blanc  
Cœur



BIO

Agriculture  
Biologique



Fait  
Maison



RUP

Régions  
Ultra-  
Périphériques



CE2

Certification  
Environnementale  
Niveau 2



CC

Produit  
Issu d'un  
Circuit  
Court

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 38  
Année 2022



LUNDI 19 septembre 2022	MARDI 20 septembre 2022	MERCREDI 21 septembre 2022	JEUDI 22 septembre 2022	VENDREDI 23 septembre 2022
Segments de pamplemousse	Cœur d'artichauts à la crème		Surimi mayonnaise	Houmous rose (pois chiche betteraves) sur pain de mie
Hachis Parmentier	Tortilla		Carbonade de bœuf BIO	Filet de colin MSC sce St Martin
Salade	Ratatouille		Dés de céleri/ pommes de terre	Haricots verts CE2
Tomme Noire IGP	Camembert		Cantal AOP	Brie
Yaourt aux fruits	Riz au lait		Banane RUP	Poire



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 39  
Année 2022



LUNDI 26 septembre 2022	MARDI 27 septembre 2022	MERCREDI 28 septembre 2022	JEUDI 29 septembre 2022	VENDREDI 30 septembre 2022
<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p>Galettes de lentilles sauce tomate</p> <p><b>Cordiale de légumes</b></p> <p><b>Mimolette</b></p> <p><b>Banane RUP</b></p>	<p><b>Chou blanc emmental</b></p> <p><b>Haut de cuisse poulet LR rôti</b></p> <p><b>Pâtes BIO au beurre</b></p> <p><b>Yaourt nature sucré BIO</b></p> <p><b>Brownie</b></p>		<p><b>Tomates vgtte</b></p> <p><b>Cervelas à l'alsacienne</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Coulommiers</b></p> <p><b>Petits suisses aromatisés</b></p>	<p><b>Pâté de campagne</b></p> <p><b>Filet de lieu MSC sce beurre blanc</b></p> <p><b>Blé au brocoli</b></p> <p><b>Cantal AOP</b></p> <p><b>Pomme</b></p>



**AOC**

Appellation d'Origine Contrôlée



**LR**

Label Rouge



**STG**

Spécialité Traditionnelle Garantie



**IGP**

Indication Géographique Protégée



**AOP**

Appellation d'Origine Protégée



**HVE**

Haute Valeur Environnementale



**France**

Origine France



**MSC**

Pêche Durable MSC



**PF**

Produit Fermier



**ICE**

Issu du commerce Équitable



**BBC**

Bleu Blanc Cœur



**BIO**

Agriculture Biologique



**Fait Maison**

Fait Maison



**RUP**

Régions Ultra-Périphériques



**CE2**

Certification Environnementale Niveau 2



**CC**

Produit Issu d'un Circuit Court



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 40  
Année 2022



LUNDI 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 7 octobre 2022
Courgettes rapées à la vache qui rit	Salade de quinoa		Salade piémontaise	Concombre à la crème
Cassoulet	Sauté de bœuf aux olives		Fricadelle	Blanquette de poisson MSC
Haricots blancs HVE	Salsifis		Carottes BIO	Riz de Camargues aux petits légumes
Bleu	Saint Nectaire AOP		Chèvre	Camembert
Poire BIO	Petit Suisse sucré		Raisins	Mousse Chocolat



AOC

Appellation d'Origine Contrôlée



LR

Label Rouge



STG

Spécialité Traditionnelle Garantie



IGP

Indication Géographique Protégée



AOP

Appellation d'Origine Protégée



HVE

Haute Valeur Environnementale



FRANCE

Origine France



MSC

Pêche Durable MSC



PF

Produit Fermier



ICE

Issu du commerce Équitable



BBC

Bleu Blanc Cœur



BIO

Agriculture Biologique



Fait Maison

Fait Maison



RUP

Régions Ultra-Périphériques



CE2

Certification Environnementale Niveau 2



CC

Produit Issu d'un Circuit Court

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 41  
 Année 2022



REPAS REGIONAUX				
ALSACE	BASQUE		AUVERGNE	BRETAGNE
LUNDI 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
<p>Segments de pamplemousse</p> <p>Choucroute Alsacienne</p> <p>Munster</p> <p>Compote pomme-cannelle</p>	<p>Salade de pommes de terre vinaigrette</p> <p>Haut de cuisse LR de poulet à la basquaise</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Petit basque</p> <p>Gâteau basque</p>		<p>salade auvergnate (betteraves, noix, bleu)</p> <p>Tartiflette</p> <p>salade</p> <p>St Nectaire</p> <p>Pomme cuite</p>	<p>Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Filet de hoki MSC sauce bretonne (crème, poireau, tomates)</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Petit breton</p> <p>Crêpe sucre</p>

															
<b>AOC</b>	<b>LR</b>	<b>STG</b>	<b>IGP</b>	<b>AOP</b>	<b>HVE</b>		<b>MSC</b>	<b>PF</b>	<b>ICE</b>	<b>BBC</b>	<b>BIO</b>		<b>RUP</b>	<b>CE2</b>	<b>CC</b>
Appellation d'Origine Contrôlée	Label Rouge	Spécialité Traditionnelle Garantie	Indication Géographique Protégée	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Origine France	Pêche Durable MSC	Produit Fermier	Issu du commerce Équitable	Bleu Blanc Cœur	Agriculture Biologique	Fait Maison	Régions Ultra-Périphériques	Certification Environnementale Niveau 2	Produit Issu d'un Circuit Court

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Martigné Briand

Bon appétit !

Semaine 42  
 Année 2022



LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENREDI 21 octobre 2022
Salade de mâche HVE tomate - feta	Maquereau à la moutarde		Céleri rémoulade	Salade de pâtes BIO à la vgtte
Boudin noir	Bœuf BIO salsa (tomate poivrons)		Pané de sarrasin lentilles	Filet de lieu MSC sce citron
Purée	Pomme duchesse		Ratatouille	Courgettes au beurre
Camembert	Emmental		Petit suisse sucré	Chèvre
Liégeois au chocolat	Poire		Pomme	Raisin



AOC

Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



LR

Label  
Rouge



STG

Spécialité  
Traditionnelle  
Garantie



IGP

Indication  
Géographique  
Protégée



AOP

Appellation  
d'Origine  
Protégée



HVE

Haute  
Valeur  
Environne-  
mentale



France

Origine  
France



MSC

Pêche  
Durable  
MSC



PF

Produit  
Fermier



ICE

Issu du  
commerce  
Équitable



BBC

Bleu  
Blanc  
Cœur



BIO

Agriculture  
Biologique



Fait  
Maison

Fait  
Maison



RUP

Régions  
Ultra-  
Périphériques



CE2

Certification  
Environnementale  
Niveau 2



CC

Produit  
Issu d'un  
Circuit  
Court