

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes rapées HVE	pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	salade de maïs (et cœur de palmier) macédoine	<u>tomates vinaigrette</u>
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	laitue iceberg	manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
poêlée de légumes et pdt	tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic	purée potiron et pdt	beignets de salsifis	chou fleur sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme vanille BIO	fromage frais à tartiner au choix	tomme	emmental à la coupe carré de l'est	crème anglaise
fruit frais de saison HVE au choix	dessert lacté (gélifié) saveur vanille dessert lacté (gélifié) saveur chocolat	banane	fruit frais BIO	œufs à la neige

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 = Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu AB (écrit en vert)

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>betteraves HVE vinaigrette</u>	laitue iceberg	concombres vinaigrette	carottes râpées BIO	Repas Indien
rôti de porc* VPF sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	radis beurre	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	<i>salade de lentilles aux épices</i>
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	omelette BIO sauce façon piperade	lentilles et carottes CEE2	frites (mayonnaise et ketchup)	tandoori de colin d'Alaska MSC
saint paulin	semoule BIO (et ratatouille)	fromage frais arôme	coulommiers	riz à l'indienne et épinards
edam	yaourt sucré BIO	fruit frais de saison HVE	camembert	<i>fromage frais à tartiner</i>
pomme production locale HVE	gaufrettes parfum chocolat (plumétis) gaufrettes parfum vanille (plumétis)		fruit frais BIO	<i>compote aux fruits exotiques</i>

--	--	--	--	--

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 = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote	œuf dur (mayonnaise)	coleslaw concombres	<u>salade de pépinettes</u>
	boulettes agneau sauce au thym	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	nuggets poulet BIO	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	fromage BIO	yaourt sucré	fromage montcendre tomme	petit fromage frais aux fruits petit fromage frais sucré
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	fruit frais BIO

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VPF = Viande Porc 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 = Label Rouge

produit issu AB (écrit en vert)

HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre) salade verte	<u>tomates sauce ciboulette</u>	crêpe fourrée au fromage	<u>taboulé</u>	carottes BIO aux raisins
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré yaourt arôme	emmental à la coupe bûche au lait de mélange	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	fromage BIO
<u>gâteau (pompon cœur cacao)</u>	compote de pomme (HVE) spécialité pomme pruneaux	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	<u>crème dessert saveur vanille</u>

--	--	--	--	--

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 = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable