

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	<u>carottes râpées BIO</u>	manchons de poulet rôtis	jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
<u>poêlée de légumes BIO</u> (pdt BIO)	tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic	purée potiron et pdt	beignets de salsifis	chou fleur BIO sauce blanche(et pdt)
<u>yaourt arôme vanille</u> <u>BIO</u>		tomme	emmental à la coupe	crème anglaise
<u>fruit frais BIO</u>	<u>dessert lacté BIO</u>	<u>banane BIO</u>	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
<p><u>rôti de porc*</u> VPF sauce <u>brune</u> <i>rôti de poulet sauce brune</i></p>	<p><u>salade verte BIO</u></p>	<p>daube de bœuf VBF</p>	<p>émincés de poulet façon kebab</p>	<p>Repas Indien salade de lentilles aux épices tandoori de colin d'Alaska MSC</p>
<p><u>haricots verts BIO (et pdt BIO)</u></p>	<p><u>omelette BIO sauce façon piperade</u></p>	<p>lentilles et carottes CEE2</p>	<p>frites (mayonnaise et ketchup)</p>	<p><u>riz BIO</u> <i>à l'indienne (et épinards)</i></p>
<p><u>saint paulin</u></p>	<p><u>semoule BIO</u> (et ratatouille)</p>	<p>fromage frais arôme</p>	<p>coulommiers</p>	<p><u>yaourt sucré BIO</u></p>
<p><u>fruit frais BIO</u></p>	<p><u>fruit frais BIO</u></p>	<p><u>fruit frais BIO</u></p>	<p><u>fruit frais BIO</u></p>	<p><u>compote BIO</u></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 = 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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<u>betteraves BIO</u> vinaigrette à l'échalote	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>		salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym		<u>nuggets poulet BIO</u>	pizza au fromage (emmental)
	<u>semoule BIO (et carottes BIO)</u>	pommes grenailles et côtes de blettes	<u>petits pois BIO</u>	<u>haricots beurre BIO</u> (échalote)
		yaourt sucré	<u>fromage BIO</u>	
	éclair au chocolat œuf en chocolat	<u>fruit frais BIO</u>	fraises (et sucre)	<u>fruit frais 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 = 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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		crêpe fourrée au fromage		<u>carottes BIO aux raisins</u>
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
<u>brocolis BIO persillés (et riz)</u>	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	<u>carottes BIO (pdt BIO)</u>	<u>trio de légumes BIO</u>
yaourt sucré BIO local	<u>emmental à la coupe</u>		velouté aux fruits mixés	
gâteau (pompon cœur cacao)	<u>compote BIO</u>	<u>fruit frais BIO</u>	<u>fruit frais BIO</u>	crème dessert saveur vanille

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