

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	œuf dur mayonnaise	concombres vinaigrette	salade verte	carottes râpées HVE
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée pommes de terre et courgette	fromage frais à tartiner BIO	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
camembert	yaourt arôme	mousse au chocolat	suisse arôme	carré de l'est
fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE		fruit frais de saison HVE	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 agriculture biologique

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 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	<i>cubes de cornu d'alaska</i> MSC sauce crème <i>ciboulette</i>
coquillettes (ratatouille)	chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)	fromage ovale	haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz
yaourt arôme	st paulin	fruit frais BIO	petit fromage frais arôme	pointe de brie
fruit frais de saison HVE	brownie		banane	liégeois 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 agriculture biologique**

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 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	Repas Sud Ouest tomates vinaigrette aux olives vertes	céleri HVE rémoulade	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>	nuggets de poulet	mezze penne tomates concassée et fromage râpé	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
poêlée de légumes et pdt	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	fromage frais sucré	purée brocolis et pdt
velouté aux fruits mixés	tomme	<b>fromage BIO</b>	poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais de saison	gâteau basque	fruit frais de saison HVE		gâteau fondant chocolat

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 agriculture biologique**

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 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	boulettes de soja sauce tomate	rôti de bœuf VBF froid	émincés de volaille sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	riz et brunoise de légumes	frites
fruit frais de saison HVE	edam	fromage	petit fromage frais sucré	emmental
	crème dessert saveur vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison	compote de pommes allégée en sucre HVE

*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 agriculture biologique**

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