

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 mars au 31 mars 2023

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|---|---|--|
| taboulé | carottes rapées HVE | pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i> | salade de maïs (et cœur de palmier) | tomates vinaigrette |
| sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne | tortellini ricotta épinards jus basilic | 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 | fromage frais à tartiner | purée potiron et pdt | beignets de salsifis | chou fleur sauce blanche (et pdt) |
| yaourt arôme | dessert lacté (gélifié) saveur vanille | fromage BIO | emmental à la coupe | crème anglaise |
| fruit frais de saison HVE | | banane | fruit frais de saison | 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>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de porc* VPF sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint paulin</p> <p>pomme production locale HVE</p> | <p>laitue iceberg</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p>semoule (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p> | <p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> | <p>carottes râpées HVE</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruits frais de saison</p> | <p>Repas Indien salade de lentilles aux épices tandoori de colin d'Alaska MSC</p> <p>riz à l'indienne et épinards</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits exotiques</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 | betteraves HVE vinaigrette à l'échalote | œuf dur (mayonnaise) | coleslaw | salade de pépinettes |
| | boulettes agneau sauce au thym | chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i> | nuggets de poulet | pizza au fromage (emmental) |
| | semoule et carottes | pommes grenailles et côtes de blettes | petits pois et carottes CEE2 | haricots beurre CEE2 (échalote) |
| | pointe de brie | yaourt sucré | fromage montcendre | petit fromage frais sucré |
| | éclair au chocolat œuf en chocolat | fruit frais BIO | fraises (et sucre) | fruits frais de saison |

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 |
|--|--|--|--------------------------------|------------------------------|
| radis (et beurre) | tomates sauce ciboulette | crêpe fourrée au fromage | taboulé | concombres vinaigrette |
| 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 BIO local | cantal AOP / AOC individuel | fromage à tartiner ail et fines herbes | velouté aux fruits mixés | fromage BIO |
| gâteau (pompon cœur cacao) | compote de pomme (HVE) | fruit frais de saison HVE | fruit frais BIO | 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