

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)		laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i>	<u>carottes râpées BIO</u>
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	potage poireaux pdt	omelette BIO et emmental râpé
<u>trio de légumes BIO</u>	riz BIO	beignets de brocolis	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort <i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	pdt et chou choucroute	yaourt sucré
	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	gaufre au chocolat	fruit frais de saison

gûters :

		croissant lait nature et poudre choco fruit frais		
--	--	---	--	--

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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)	<i>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</i>	concombres vinaigrette	
paupiette au veau sauce barbecue	ailer de poulet LR	<i>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</i>	riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron
semoule	trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO	<i>purée de potimarron et pdt</i>		chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)
fromage frais arôme		<i>petit fromage frais sucré</i>	fromage BIO	saint nectaire AOP/AOC
	gélifié goût vanille nappé caramel	<i>fruit frais de saison</i>	banane	clafoutis cerises

gouters :

		baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop		
--	--	---	--	--

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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
	petits pois CEE2	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) rôti de poulet et ketchup	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage BIO	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	compote pomme HVE	petit fromage frais sucré	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille

gâteaux :

		biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis		
--	--	--	--	--

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

Légendes :				
VBF = Viande Bovine 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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce tandoori	velouté légumes BIO	<i>roulade de volaille et cornichon</i>	rôti de porc* sauce charcutière	salade verte BIO sauce mimosa
riz BIO à l'indienne	goulash de bœuf VBF	<i>gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt</i>	<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	fusilli BIO à la napolitaine (plat compelt végé)
fromage frais sucré	purée de chou-fleur et pomme de terre	yaourt arôme	poêlée de légumes (échalote) et pdt	rondelé BIO
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	compote pomme HVE

gouters :

		baguette fromage tranchette jus de fruit		
--	--	--	--	--

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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable