

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	taboulé (à la semoule <b>BIO</b> )	IFAC 78 Repas Américain salade texane		carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym	<b>cheeseburger VBF</b>	émincés de poulet LR sauce caramel	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	<b>pommes campagnardes et ketchup</b>	beignets de brocolis	<b>coquillettes BIO</b>
		yaourt arôme	<b>petit suisse au fruits BIO</b>	<b>edam BIO</b>
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum chocolat

gouters :

		baguette fromage tranchette purée pomme coing		
--	--	---	--	--

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
IFAC 78				
<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>daube de bœuf VBF aux olives</p> <p>semoule</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>yaourt sucré</p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>salade de maïs (et poivrons)</p> <p>saucisses de Francfort* <small>saucisses de volaille</small></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>roulade de volaille (et cornichon)</p> <p>haché au veau sauce poivre</p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</p> <p>riz</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve</p>	<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange</p>	<p>baguette gelée groseille crème dessert</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</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 agriculture biologique

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 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
IFAC 78				
salade pdt ciboulette  rôti de porc* VPF sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>  haricots verts CEE2 (échalote)  petit fromage frais arôme  fruit frais de saison	carottes râpées  nuggets (plein filet)  chou-fleur CEE2 et pdt au gratin  bûche au lait de mélange  gélifié saveur vanille nappé caramel	palet fromager  rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)  purée de butternut et de pdt  yaourt sucré  fruit frais de saison	œuf dur mayonnaise  mezze penne, emmental râpé, ratatouille (plat complet)  gouda  fraises (et sucre)	tomates vinaigrette au cerfeuil  beaufilet de hoki MSC doré au beurre  petits pois CEE2  mimolette  brownies
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	barre marbée fromage frais arôme sirop de grenadine	riz soufflé lait nature 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

produit issu agriculture biologique

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 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	salade verte vinaigrette estragon	rillettes au thon	<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	<u>coleslaw BIO</u>	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	<i>shepherd's pie</i> (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF	trio de légumes BIO et pdt
velouté aux fruits mixés	<u>fromage BIO</u>	emmental		
fruit frais BIO	purée de pommes BIO	crème dessert parfum chocolat	<i>carrot cake</i>	fruit frais de saison

gouters :

		moelleux amandes lait nature 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

produit issu agriculture biologique

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