

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	carottes rapées HVE	manchons de poulet rôtis	<u>rôti de porc* LR froid</u> <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
poêlée de légumes et pdt	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>	fromage frais à tartiner	tomme	<u>fromage AOP/AOC</u> <u>individuel</u>	crème anglaise
fruit frais de saison HVE	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	banane	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
	laitue iceberg			Repas Indien salade de lentilles aux épices
rôti de porc* LR sauce brune	omelette BIO sauce façon piperade	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	tandoori de colin d'Alaska MSC
<i>rôti de poulet sauce brune</i>				
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	semoule BIO (et ratatouille)	lentilles et carottes CEE2	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO à l'indienne (et épinards)
saint nectaire AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	fromage frais arôme	fromage BIO	
pomme production locale HVE	gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	compote aux fruits exotiques

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	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	nuggets poulet BIO	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	pizza au fromage (emmental)
	<u>semoule BIO (et carottes BIO)</u>	yaourt sucré	chaource AOP/AOC à la coupe	haricots beurre BIO (échalote)
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	petit fromage frais aux fruits
				fruit frais BIO

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		concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	<u>rôti de poulet froid et mayonnaise</u>	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		velouté aux fruits mixés	fromage BIO
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	<u>crème dessert 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