

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> potage poireaux pdt | <u>carottes râpées BIO</u> |
| cordon bleu volaille | cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail | steak haché de bœuf VBF sauce poivre | sauté de porc* LR, saucisse de Francfort | omelette BIO et emmental râpé |
| <u>trio de légumes BIO</u> | riz BIO | beignets de brocolis | pdt et chou choucroute | coquillettes BIO et ratatouille |
| suisse aux fruits BIO | chaource AOP/AOC | | | yaourt sucré |
| | fruit frais de saison | liégeois saveur vanille | gaufre au chocolat | fruit 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

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) | crêpe emmental (emmental, fromage, muscade) | concombres vinaigrette | |
| paupiette au veau sauce barbecue | ailles de poulet LR | rôti de bœuf VBF froid et cornichon | | pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron |
| semoule | trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO | purée de potimarron et pdt | riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons) | chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO) |
| fromage frais arôme | | | fromage BIO | saint nectaire AOP/AOC |
| | gélifié goût vanille nappé caramel | fruit frais de saison | banane | clafoutis cerises |

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 cnevre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc oignon | jambon* qualité supérieure HVE et VPF (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 |

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 25 au 29 mars 2024

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

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