

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes rapées HVE		salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic		rôti de porc* LR froid <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
poêlée de légumes et pdt			beignets de salsifis	chou fleur BIO sauce blanche(et pdt)
yaourt arôme vanille BIO	fromage frais à tartiner		fromage AOP/AOC individuel	crème anglaise
fruit frais de saison HVE	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		fruit frais BIO	œufs à la neige

--	--	--	--	--

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	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* LR sauce brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>pomme production locale HVE</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette BIO sauce façon piperade</p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>		<p>carottes râpées BIO</p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>Repas Indien salade de lentilles aux épices</p> <p>tandoori de colin d'Alaska MSC</p> <p>riz BIO 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

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu AB (écrit en vert)</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote		coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym		nuggets poulet BIO	pizza au fromage (emmental)
	<u>semoule BIO (et carottes BIO)</u>		petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	fromage BIO		chaource AOP/AOC à la coupe	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat		fraises (et sucre)	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
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette		taboulé	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron		steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO		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 BIO	crème dessert BIO

--	--	--	--	--

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

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable