

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)		laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i>	
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	<b>velouté légumes BIO</b>	omelette et emmental râpé
poêlée de légumes		beignets de brocolis	<i>sauté de porc*, saucisses de Francfort</i>	
	<b>riz BIO</b>		<i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	<b>coquillettes BIO et ratatouille</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	coulommiers		<b>pdt et chou choucroute</b>	yaourt sucré
	fruit frais de saison	<b>crème dessert BIO</b>	<i>gaufre au chocolat</i>	fruit frais de saison
<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>
pain de mie confiture fraise lait nature	cookies fromage frais sucré jus de fruit	croissant lait nature et poudre choco fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage à tartiner compote de 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p><b>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</b></p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>riz à l'orientale végé (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>banane</p>	<p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p><b>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</b></p> <p>tomme</p> <p>clafoutis cerises</p>
<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>	<b>gôters :</b>
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	baguette gelée groseille crème dessert	baguette barres chocolat au lait 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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	laitue iceberg vinaigrette au basilic	<b>carottes râpées BIO</b>
yaourt arôme	<b>petits pois BIO</b>	<b>haricots verts BIO</b>	jambon* qualité supérieure VPF (et cornichon) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
<b>fruit frais BIO</b>	edam	petit fromage frais sucré	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	<b>compote pomme BIO</b>	crème dessert saveur vanille
<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>	<b>gûters :</b>
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche confiture fraise produit laitier frais	biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain au lait nougat 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 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce tandoori	<b>velouté légumes BIO</b>		rôti de porc* sauce charcutière	mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)
<b>riz BIO à l'indienne</b>	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	
fromage frais sucré	purée de chou-fleur et pomme de terre	yaourt arôme	<b>trio de légumes BIO (échalotes) et pdt BIO</b>	<b>rondelé BIO</b>
fruit frais de saison	moelleux amandes	<b>fruit frais BIO</b>	crème anglaise	compote pomme HVE
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot produit laitier frais	biscuits fourrés fraise x2 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*

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