

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)	betteraves vinaigrette	laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i> <i>potage poireaux pdt</i>	carottes râpées
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	<u>sauté de poulet,</u> <u>saucisses de volaille</u>	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	<i>pdt et chou choucroute</i>	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	<i>carré de l'est</i>	yaourt sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	<i>gaufre au chocolat</i>	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	céleri rémoulade
paupiette au veau sauce barbecue	ailles de poulet LR	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron
semoule	trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO	purée de potimarron et pdt		chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)
fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit fromage frais sucré	gouda	saint nectaire AOP/AOC
fruit frais BIO	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
velouté potiron	taboulé (semoule BIO)	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	<u>rôti de poulet et ketchup</u>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	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
betteraves vinaigrette	velouté légumes BIO	roulade de volaille et cornichon	concombres vinaigrette	salade verte sauce mimosa
émincés de poulet sauce tandoori	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	<u>rôti de poulet sauce charcutière</u>	mezze penne à la napolitaine (plat complet végété)
riz BIO à l'indienne	purée de chou-fleur et pomme de terre	yaourt arôme	poêlée de légumes (échalote) et pdt	rondelé BIO
fromage frais sucré	coulommiers	fruit frais de saison	crème anglaise	compote pomme HVE
fruit frais de saison	moelleux amandes		gâteau fondant chocolat	

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