

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)	betteraves vinaigrette	laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i> potage poireaux pdt	carottes râpées
cordon bleu volaille <i>palets fromagers</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre <i>galette de soja</i>	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	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	tomates vinaigrette à l'estragon
paupiette au veau sauce barbecue <i>boulettes de soja sauce barbecue</i>	ails de poulet LR <i>tarte méditerranéenne</i>	rôti de bœuf VBF froid et cornichon <i>falafels et ketchup</i>	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 <i>tortilla (1/2 enfant)</i>	TARTE cnevre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>bouchées de blé pané et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
<i>ravioli aux légumes</i>	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
fruit frais BIO	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 :	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	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge		Equivalent EGALIM	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 <i>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote ciboulette)</i>	concombres vinaigrette	salade verte sauce mimosa
émincés de poulet sauce tandoori <i>boulettes de blé façon thai</i>	goulash de bœuf VBF <i>omelette sauce tomate végété</i>	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière <i>bâtonnets mozzarella</i>	fusilli BIO à la napolitaine (plat compelt 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	yaourt arôme	crème anglaise	
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 :	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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable