

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	œuf dur BIO mayonnaise			
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de volaille façon kebab	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée de pdt et courgettes BIO		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
camembert	<u>yaourt sucré BIO local</u> <u>et circuit court</u>	fromage frais à tartiner BIO	suisse aux fruits BIO	fromage AOP AOC
fruit frais de saison HVE		mousse au chocolat	fruit frais de saison HVE	crème dessert BIO saveur 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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	
goulash de bœuf VBF	omelette BIO		rôti de porc* LR froid	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	hachis parmentier au bœuf VBF	<i>jambon de volaille</i>	
yaourt arôme BIO	fromage BIO		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
	brownie	compote de pomme HVE	banane	fromage BIO
				liégeois 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*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
productions de poisson

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Sud Ouest			
taboulé BIO			salade verte BIO sauce <u>mimosa</u>	
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet)  <i>saucisses de volaille</i>	nuggets de poulet BIO		pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales
poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé	purée brocolis pomme de terre BIO
velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC individuel	bûche au lait de mélange	fromage frais sucré	crème anglaise
	gâteau basque	fruit frais de saison HVE	poire production locale HVE	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*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
productions de poisson

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	<b>boulette chou kale BIO et ketchup</b>	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	<u>pommes campagnardes</u>
fruit frais de saison HVE	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b>	fromage AOP/AOC
	<u>fromage BIO</u>	fruit frais de saison HVE	<u>suisse aux fruits BIO</u>	<b>purée de pomme BIO</b>

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 agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
productions de viande 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable