

# 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)		laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i> potage poireaux pdt	<u>carottes râpées BIO</u>
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort <i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	omelette BIO et emmental râpé
<u>trio de légumes BIO</u>	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC			yaourt sucré
	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	gaufre au chocolat	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
<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>ailles de poulet LR</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>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p><b>fromage BIO</b></p> <p>banane</p>	<p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p><b>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</b></p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>

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 BIO	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
	petits pois CEE2	TARTE cnevre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc oignon)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	<u>fromage BIO</u>	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	compote pomme HVE	petit fromage frais sucré	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
	<b>velouté légumes BIO</b>			<b>salade verte BIO sauce mimosa</b>
émincés de poulet sauce tandoori	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	<b>fusilli BIO à la napolitaine (plat compelt végété)</b>
<b>riz BIO à l'indienne</b>	purée de chou-fleur et pomme de terre		poêlée de légumes (échalote) et pdt	
fromage frais sucré		yaourt arôme	crème anglaise	<b>rondelé BIO</b>
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 :

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