

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	œuf dur BIO mayonnaise		salade verte	carottes râpées HVE
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF		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	yaourt anôme		suisse aux fruits BIO	fromage AOP AOC
fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE		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  
exploitations 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		crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
yaourt arôme	st paulin		petit fromage frais arôme	pont l'évêque AOP/AOC
fruit frais de saison HVE	brownie		banane	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  
exploitations de niveau 2

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			
<b>taboulé BIO</b>	tomates vinaigrette aux olives vertes		salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>		<b>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</b>	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
<b>trio de légumes BIO (et pdt BIO)</b>	garniture cassoulet (haricot blanc)			<b>purée brocolis pomme de terre BIO</b>
velouté aux fruits mixés	fromage AOP/AOC individuel		fromage frais sucré	crème anglaise
fruit frais de saison	gâteau basque		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 exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE		salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	<b>boulette chou kale BIO et ketchup</b>		émincé de poulet LR sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)		<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b>	frites
fruit frais de saison HVE	edam		petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
	<b>crème dessert saveur vanille BIO</b>		fruit frais de saison	<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  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable