

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

| LUNDI                                      | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI                                       |
|--|---|----------|---|--|
| taboulé<br><b>(semoule BIO)</b>            | carottes rapées HVE                                 |          | salade de maïs (et cœur de palmier)                       | tomates vinaigrette                            |
| sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne | <b>tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic</b> |          | jambon* qualité supérieure<br><i>rôti de poulet froid</i> | <b>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</b> |
| poêlée de légumes et pdt                   |   |          | beignets de salsifis                                      | <b>chou fleur BIO</b><br>sauce blanche(et pdt) |
| yaourt arôme                               | fromage frais à tartiner                            |          | emmental à la coupe                                       | crème anglaise                                 |
| fruit frais de saison HVE                  | dessert lacté (gélifié)<br>saveur vanille           |          | <b>fruit frais BIO</b>                                    | œufs à la neige                                |

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

| <b>Légendes :</b>             |                             |  |                                     |   |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|
| VBF = Viande Bovine Française | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles   | AOP = Appellation Origine Protégée  | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| RAV = Race à Viande           | * = Plat contenant du porc  | nouvelle recette/nouveau produit       | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre  |
|                               | LR = Label Rouge            | <b>produit issu AB (écrit en vert)</b> | HVE = Haute Valeur Environnementale | MSC = pêche durable   |

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

| LUNDI   | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI   |
|---|---|----------|---|--|
| <p>betteraves HVE<br/>vinaigrette</p> <p>rôti de porc* LR sauce<br/>brune</p> <p><i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2<br/>(échalote) et pdt</p> <p>saint nectaire AOP/AOC<br/>individuel</p> <p>pomme production locale<br/>HVE</p> | <p>laitue iceberg</p> <p><b>omelette BIO sauce<br/>façon piperade</b></p> <p><b>semoule BIO</b><br/>(et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum<br/>chocolat (plumétis)</p> |          | <p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>émincés de poulet façon<br/>kebab</p> <p>frites (mayonnaise et<br/>ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> | <p><b>Repas Indien</b><br/>salade de lentilles aux<br/>épices</p> <p><b>tandoori de colin<br/>d'Alaska MSC</b></p> <p><b>riz BIO</b><br/><i>à l'indienne (et épinards)</i></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits<br/>exotiques</p> |

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

| <b>Légendes :</b>             |                             |  |                                     |   |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|
| VBF = Viande Bovine Française | VPF = Viande Porc Française | # = Aide UE à destination des écoles   | AOP = Appellation Origine Protégée  | CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2 |
| RAV = Race à Viande           | * = Plat contenant du porc  | nouvelle recette/nouveau produit       | AOC = Appellation Origine Contrôlée | pdt = pomme de terre  |
|                               | LR = Label Rouge            | <b>produit issu AB (écrit en vert)</b> | HVE = Haute Valeur Environnementale | MSC = pêche durable   |

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 14 avril 2023

| LUNDI | MARDI                                      | MERCREDI | JEUDI                           | VENDREDI                                  |
|-------|--|----------|---------------------------------|---|
| FERIE | betteraves HVE<br>vinaigrette à l'échalote |          | coleslaw                        | salade de pépinettes                      |
|       | boulettes agneau sauce<br>au thym          |          | <b>nuggets poulet BIO</b>       | pizza au fromage<br>(emmental)            |
|       | semoule et carottes                        |          | petits pois et carottes<br>CEE2 | <b>haricots beurre BIO<br/>(échalote)</b> |
|       | <b>fromage BIO</b>                         |          | chaource AOP/AOC à la<br>coupe  | petit fromage frais aux<br>fruits         |
|       | éclair au chocolat<br>œuf en chocolat      |          | fraises (et sucre)              | <b>fruit frais 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 AB (écrit en vert)**

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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

| LUNDI                                  | MARDI                                    | MERCREDI | JEUDI                          | VENDREDI                     |
|--|--|----------|--------------------------------|------------------------------|
| radis (et beurre)                      | tomates sauce ciboulette                 |          | taboulé                        | concombres vinaigrette       |
| <b>émincé de poulet BIO et son jus</b> | <b>colin d'alaska pané MSC et citron</b> |          | steak haché VBF sauce barbecue | tarte méditerranéenne        |
| chou fleur CEE2 persillé (et riz)      | <b>purée de légumes et pdt BIO</b>       |          | épinards au gratin (pdt)       | poelée de légumes (pdt)      |
| <b>yaourt sucré BIO local</b>          | cantal AOP / AOC individuel              |          | velouté aux fruits mixés       | <b>fromage BIO</b>           |
| gâteau (pompon cœur cacao)             | compote de pomme (HVE)                   |          | <b>fruit frais BIO</b>         | crème dessert saveur vanille |

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

|                               |                             |  |                                     |   |
|-------------------------------|-----------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <b>Légendes :</b>             | 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            | <b>produit issu AB (écrit en vert)</b> | HVE = Haute Valeur Environnementale | MSC = pêche durable   |