

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		<i>Repas Allemagne</i>	carottes râpées
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail		potage poireaux pdt	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO		<i>sauté de porc* LR, saucisse de Francfort</i>	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC		<i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	yaourt sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison		<i>pdt et chou choucroute</i>	fruit frais de saison
gâteaux :	gâteaux :		gâteaux :	gâteaux :
pain de mie confiture fraise lait nature	cookies fromage frais sucré jus de fruit		baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE

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

Légendes :

VBV = 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>velouté légumes BIO</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais		baguette gelée groseille crème dessert	baguette barres chocolat au lait fruit frais

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

Légendes :

VBV = 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)		laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO		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	petits pois CEE2		frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	edam		pont l'évêque AOP/AOC	emmental
	compote pomme HVE		ananas au sirop	crème dessert saveur vanille
gâteaux :	gâteaux :		gâteaux :	gâteaux :
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche confiture fraise produit laitier frais		baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain au lait nougat fruit frais

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
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce tandoori</p> <p>riz BIO à l'indienne</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>velouté légumes BIO</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>purée de chou-fleur et pomme de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>moelleux amandes</p>		<p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>poêlée de légumes (échalote) et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)</p> <p>rondelé BIO</p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>		<p>baguette</p> <p>confiture abricot</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>biscuits fourrés fraise x2</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</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