

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé		salade de lentilles	carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym		émincés de poulet sauce caramel	<u>beignets de calamars et citron</u>
	carottes CEE2 (ail et persil)		beignets de brocolis	coquillettes
	fromage à tartiner		petit fromage frais arôme	saint paulin
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court)		<u>fruit frais</u>	liégeois parfum chocolat
	lapin en chocolat			

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

<u>Légendes :</u>				
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	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p>daube de bœuf VBF aux olives</p> <p>semoule</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette et emmental râpé</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>yaourt sucré</p> <p>éclair parfum vanille</p>		<p>roulade de volaille (et cornichon)</p> <p>haché au veau sauce poivre</p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p><u>fruit frais</u></p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</p> <p>riz</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</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

produit issu agriculture biologique

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 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées		œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* VPF sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	nuggets (plein filet)		<u>mezze penne, émincés de volaille à l'orientale, ratatouille (plat complet)</u>	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin			petits pois CEE2
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange		gouda	mimolette
fruit frais de saison	gélifié saveur vanille nappé caramel		fraises (et sucre)	brownies

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable