

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

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

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 3 au 7 avril 2023

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

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

Légendes :				
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 AB (écrit en vert)	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 vinaigrette à l'échalote		coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym		nuggets poulet BIO	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes		petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	fromage BIO		chaource AOP/AOC à la coupe	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat		fraises (et sucre)	fruit frais BIO

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