

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FERIE</b>	taboulé (à la semoule <b>BIO</b> )	Repas Américain salade texane	salade de lentilles	carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym	<b>cheeseburger VBF</b>	émincés de poulet LR sauce caramel	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	<b>pommes campagnardes et ketchup</b>	beignets de brocolis	<b>coquillettes BIO</b>
	fromage à tartiner	yaourt arôme	<b>petit suisse au fruits BIO</b>	<b>edam BIO</b>
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette framboise	laitue iceberg	salade de maïs (et poivrons)	roulade de volaille (et cornichon)	tomates vinaigrette au fromage blanc
daube de bœuf VBF aux olives	<b>omelette BIO et emmental râpé</b>	saucisses de Francfort* <i>saucisses de volaille</i>	haché au veau sauce poivre	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert
semoule	épinards sauce blanche et pdt	lentilles et carottes CEE2	purée de courgettes et pdt	<b>riz BIO</b>
chaource AOP	<b>yaourt sucré BIO local circuit court</b>	fromage frais arôme	fromage à tartiner	<b>gouda BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	éclair parfum vanille	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	compote pomme HVE

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	<b>carottes râpées BIO</b>	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune	<b>nuggets de poulet BIO</b>	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce brune</i>				
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		petits pois CEE2
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	gouda	<b>edam BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	salade verte vinaigrette estragon	rillettes au thon	<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	<i>coleslaw</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>semoule BIO et ratatouille</b>	<i>haricots verts et beurre CEE2 (échalote)</i>	<i>brocolis CEE2 persillé et riz</i>	<i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i>	<b>trio de légumes BIO et pdt</b>
velouté aux fruits mixés	coulommiers	emmental	<i>fromage frais sucré</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pommes BIO</b>	crème dessert parfum chocolat	<i>carot cake</i>	fruit frais de saison

*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