

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>veloutés aux légumes BIO</b>		tomates sauce persil		<b>REPAS VEGETARIEN</b>
cordon bleu	paupiette au veau sauce moutarde	<i>sauté de bœuf VBF</i> sauce au cidre RAV	émincés de volaille à l'orientale	couscous végétarien
petits pois	<b>courgettes BIO et pommes de terre BIO</b>	salsifis au gratin (pdt)	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	<b>semoule BIO</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	yaourt sucré BIO locale et circuit court		<b>fromage BIO</b>	fromage AOP/AOC
	<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pomme BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
riz soufflé lait nature compote	baguette miel fruit frais	baguette beurre fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie barres chocolat x2 fruit au sirop

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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
goulash de bœuf VBF	duo carotte et céleri BIO vinaigrette		pizza au fromage	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
RAV	boulettes panées de blé façon thaï	parmentier au thon	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	
pâtes BIO	chou-fleur BIO sauce blanche (et pdt)		haricots vert et beurre	riz BIO
fromage AOP/AOC		fromage BIO		yaourt arôme pêche BIO local et circuit court
purée de pomme BIO	liégeois chocolat	fruit frais BIO	fruit frais BIO	brownie
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre bretonne compote lait nature	baguette confiture fraise fruit frais	gaufre au sucre produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner 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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit  
produit issu agriculture biologique

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>carottes râpées BIO</b>		<b>REPAS VEGETARIEN</b>	
sauté de bœuf VBF aux oignons RAV	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)  <i>cassoulet volaille</i>	nuggets de poulet (plein filet)	<i>sauce au fromage façon carbonara aux petits léaumes</i>	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
purée de pomme de terre		<b>haricots verts BIO</b>	<b>pâtes BIO</b>	<b>poêlée de légumes BIO</b> (et pdt)
<b>suisse aux fruits BIO</b>		bûche au lait de mélange	fromage AOP/AOC	<b>yaourt sucré BIO locale et circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	gâteau fondant chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
tranches briocheX2 barre choco lait compote	madeleine petit fromage frais sucré fruit frais	baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	moelleux amandes yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette 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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>betteraves BIO</b> sauce ciboulette	REPAS VEGETARIEN	accras de morue	salami* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i>	
lasagnes au bœuf VBF	omelette sauce basquaise	rôti de bœuf VBF froid et ketchup RAV	émincés de poulet sauce tandoori LR	moules sauce crèmeuse
yaourt arôme vanille BIO	<b>haricots verts BIO</b>	épinards au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b> (et ratatouille)	frites
	fromage AOP/AOC		<b>suisse aux fruits BIO</b>	<b>fromage BIO</b>
	<b>fruit frais BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>		<b>purée de pomme BIO</b>
<b>goûters :</b> gâteau marbré compote lait nature	<b>goûters :</b> baguette beurre fruit frais	<b>goûters :</b> pain au lait barres chocolat x2 compote	<b>goûters :</b> galette bretonne produit laitier frais jus de fruit	<b>goûters :</b> baguette confiture yaourt sucré

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

\* = Plat contenant du porc  
LR = label rouge

*nouvelle recette/nouveau produit*  
**produit issu agriculture biologique**

# Aide UE à destination des écoles  
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre  
MSC : pêche durable