

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	<b>carottes rapées BIO</b>	ails de poulet label rouge	jambon* qualité supérieure	<b>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</b>
<b>poêlée de légumes BIO (et pdt BIO)</b>	<b>tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic</b>	purée potiron et pdt	beignets de salsifis	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche(et pdt)
yaourt arôme		<b>fromage BIO</b>	fromage AOP/AOC individuel	crème anglaise
<b>fruit frais BIO</b>	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	<b>banane BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	œufs à la neige
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranches briocheX2 confiture fraise lait nature	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)	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

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
	salade verte BIO			Repas Indien salade de lentilles aux épices
rôti de porc* LR sauce brune	omelette sauce façon piperade	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	tandoori de colin d'Alaska MSC
haricots verts BIO (et pdt BIO)	semoule BIO (et ratatouille)	lentilles et carottes CEE2	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO à l'indienne (et épinards)
saint nectaire AOP/AOC individuel	yaourt sucré BIO	suisse aux fruits BIO	coulommiers	
fruit frais BIO		fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	compote BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais	riz soufflé lait nature compote de pomme (HVE)	baguette barre choco lait fruit frais	baguette confiture flan goût vanille

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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	<p><b>betteraves BIO</b> <b>vinaigrette à l'échalote</b></p>			
	<p>boulettes agneau sauce au thym</p>	<p>chipolatas grillées*</p>	<p>nuggets de poulet</p>	<p>salade de pépinettes</p>
	<p><b>semoule BIO (et carottes BIO)</b></p>	<p>pommes grenailles et côtes de blettes</p>	<p><b>petits pois BIO</b></p>	<p>pizza au fromage (emmental)</p>
		<p><b>yaourt sucré BIO</b></p>	<p>chaource AOP/AOC à la coupe</p>	<p><b>haricots beurre BIO (échalote)</b></p>
	<p>éclair au chocolat œuf en chocolat</p>	<p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>fraises (et sucre)</p>	<p><b>fruit frais BIO</b></p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	<p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>barre marbré lait nature compote pomme framboise</p>	<p>biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit</p>	<p>baguette confiture lait nature</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 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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		crêpe fourrée au fromage		<b>carottes BIO aux raisins</b>
émincés de poulet LR et son jus	<b>colin d'alaska pané MSC et citron</b>	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
<b>chou fleur BIO persilles (et riz)</b>	<b>purée de légumes et pdt BIO</b>	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	
<b>yaourt sucré BIO local</b>	cantal AOP / AOC individuel		<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	
gâteau (pompon cœur cacao)	<b>compote BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie confiture fromage frais arôme	pain au lait barres chocoX2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	biscuit (30g) lait nature 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

**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