

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
bœuf bourguignon VBF	achard de légumes HVE	moules sauce à la crème		<i>Repas Espagnol</i>
petits pois CEE2 (et champignons)	ailes de poulet label	frites	fusillis BIO (ratatouille) et fromage rapé	<i>beignets de calamars (anneau entier)</i>
saint nectaire AOP/AOC individuel	courgettes BIO au gratin (et pdt)	pointe de brie	suisse aux fruits BIO	<i>riz BIO façon paëlla</i>
fruit frais BIO	dessert lacté BIO	fruit frais BIO	fraises (et sucre)	<i>yaourt sucré BIO</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	biscuit (30g) spécialité pomme mirabelle jus de fruit

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 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	crêpes fourrées sauce au fromage	salade verte BIO	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	roti de porc *LR sauce pruneaux
	haricots beurre CEE2 (échalote)	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	purée pomme de terre nature BIO
	yaourt framboise BIO local	pâtes BIO	petit fromage frais sucré	cantal AOP/AOC individuel
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais BIO	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	biscuit (30g) lait nature + chocolat compote de pommes HVE	pain au lait barre choco lait sirop grenadine

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 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	émincés de volaille LR sauce façon béarnaise	concombres BIO vinaigrette	tomates vinaigrette	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	semoule BIO
	mimolette	poêlée de légumes BIO (et riz)	épinards sauce blanche (pdt)	suisse arôme BIO
	compote BIO	tarte au flan	fruit frais BIO	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	marbré yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais	pain de mie confiture fraise gélifié vanille nappé caramel	baguette pâte 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

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 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>boulette de blé panée</p> <p>tortis BIO (et ratatouille)</p> <p>chaource AOP / AOC à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>dessert lacté BIO</p>	<p>pizza au fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* froid LR (et mayonnaise)</p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>yaourt sucré BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p>pommes de terre BIO (et salsifis persillés)</p> <p>compote BIO</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>spécialité pomme passion</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>barres chocolat x2</p> <p><u>fruit frais</u></p>		<p>croissant</p> <p><u>produit laitier frais</u></p> <p>fruit frais</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