

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)	betteraves vinaigrette	laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i> potage poireaux pdt	carottes râpées
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	<i>sauté de porc* LR,</i> <i>saucisse de Francfort</i> <i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	<i>carré de l'est</i>	yaourt sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	<i>gaufre au chocolat</i>	fruit frais de saison
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
pain de mie confiture fraise	cookies fromage frais sucré jus de fruit	croissant fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais	baguette fromage à tartiner compote de 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

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 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes BIO</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailles de poulet LR</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p>	<p><u>tomate vinaigrette</u></p> <p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
gâteau marbré	céréales au miel	baguette	baguette	baguette
jus de fruit	lait nature	fromage tranchette	gelée groseille	barres chocolat au lait
		cocktail de fruits au sirop	crème dessert	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

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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	taboulé (semoule BIO)	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	<u>pommes campagnardes</u>	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
fruit frais BIO	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille
gûters :	gûters :	gûters :	gûters :	gûters :
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche produit laitier frais	biscuit >30g spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain au lait 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

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 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce tandoori</p> <p>riz BIO à l'indienne</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>velouté légumes BIO</p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>purée de chou-fleur et pomme de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>moelleux amandes</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p>gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i></p> <p>poêlée de légumes (échalote) et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>	<p><u>tomate vinaigrette</u></p> <p>mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)</p> <p>rondelé BIO</p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>compote de pomme HVE</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>confiture abricot</p> <p>produit laitier frais</p>	<p>biscuits fourrés fraise x2</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

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