

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté potiron	chou rouge rémoulade	tomates sauce persil	laitue iceberg	carottes râpées
tarte flan au fromage	paupiette au veau sauce moutarde	<i>sauté de bœuf VBF sauce au cidre</i>	émincés de volaille à l'orientale	<i>haché au cabillaud sauce florentine</i>
petits pois	purée courgette pomme de terre	salsifis au gratin (pdt)	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule
petit fromage frais arôme	fromage frais sucré	fromage frais à tartiner	gouda	camembert
fruit frais de saison	biscuit pompon cœur cacao	mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
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
betteraves vinaigrette échalote	REPAS VEGETARIEN duo carottes et céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	chou blanc rémoulade
bœuf haché BIO	boulettes panées de blé façon thaï	parmentier au thon	jambon* qualité supérieure <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
pâtes BIO	chou fleur sauce blanche (pdt)	mimolette à la coupe	haricots vert et beurre	riz
petit fromage frais sucré	fromage ovale	fruit frais de saison	st paulin	yaourt arôme pêche BIO local et circuit court
<i>gâteau moelleux pomme caramel</i>	liégeois chocolat		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
salade de maïs (tomates)	tomates sauce estragon	taboulé	REPAS VEGETARIEN salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	cassoulet* (saucisson à l'ail, saucisse)	nuggets de poulet (plein filet)	sauce au fromage façon carbonara aux petits léaumes	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
purée de pomme de terre	<i>cassoulet volaille</i>	haricots plats	mezze penne	poêlée de légumes (pdt)
petit fromage frais arôme	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	fromage frais à tartiner	fromage frais sucré
fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	banane	gâteau fondant chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
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
	REPAS VEGETARIEN			
<p>betteraves BIO sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>omelette BIO (sauce basquaise)</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>salami* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet sauce tandoori LR</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>purée pomme BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>gâteau marbré compote lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocolat x2 compote</p>	<p>goûters :</p> <p>galette bretonne produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture yaourt sucré</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

* = 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