

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>émincés de blé sauce forestière</p> <p>petits pois</p> <p>gouda</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p><b>mardi gras</b> tomates et olives noires</p> <p>steak haché VBF RAV sauce barbecue</p> <p><b>purée "tricolore" BIO (carotte brocolis pomme de terre)</b></p> <p><b>suisse aux fruits BIO</b></p> <p><i>beignet parfum chocolat noisettes</i></p> <p><i>sirop de grenadine</i></p>	<p><b>betteraves BIO</b> vinaigrette</p> <p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p><b>salade verte BIO</b></p> <p><b>émincés de poulet BIO</b> sauce aux épices</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>merlu sauce curry coco</p> <p><b>semoule BIO</b></p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p>	<p>pain de mie</p> <p>barres chocolat x2</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	<b>duo carotte céleri BIO</b> (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
<b>goulash de bœuf BIO VBF</b>	boulettes végétales (et ketchup)	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche ( <b>pomme de terre BIO</b> )	mimolette à la coupe	<b>haricots verts BIO</b>	<b>riz BIO</b>
fromage AOP/AOC	fromage ovale	fruit frais <b>BIO</b>	st paulin	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
<b>fruit frais BIO</b>	liégeois saveur vanille	fruit frais <b>BIO</b>	banane	brownie
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
barre bretonne compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais	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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates <b>BIO</b> sauce estragon	salade de maïs (et tomate)	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate	nuggets de poulet (plein filet)		beaufilet de hoki (MSC) poêlé
<b>trio de légumes BIO (pomme de terre BIO)</b> trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	<b>tortelloni tomates mozzarella BIO</b> jus au basilic	<b>purée brocolis pomme de terre BIO</b>
fromage frais sucré	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	<b>fromage à tartiner BIO</b>	crème anglaise
<b>fruit frais BIO</b>	flan saveur vanille nappé caramel	<b>fruit frais BIO</b>	<i>poire production locale HVE</i>	gâteau fondant chocolat
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
tranches briocheX2 barre choco lait	madeleine fruit frais	baguette confiture fromage frais sucré	moelleux amandes yaourt sucré	baguette fromage tranchette fruit frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves sauce ciboulette	<b>carottes râpées BIO</b>	accras de morue	salami* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	<b>omelette BIO</b>	steak haché VBF sauce tomate	wings de poulet LR	moules sauce crèmeuse
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	<b>haricots verts BIO</b>	épinards au gratin (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b> <small>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</small>	pommes campagnardes
<b>fruit frais BIO</b>	carré de l'est	coulommiers	petit fromage frais sucré	<b>fromage AOP/AOC</b>
<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert au chocolat	<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	<b>purée de pomme BIO</b>
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
gâteau marbré compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette beurre fruit frais	pain au lait barres chocolat x2	galette bretonne produit laitier frais	baguette confiture yaourt sucré

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements*

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	<b>produit issu agriculture biologique</b>	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
émincés de blé sauce forestière	<u>mardi gras</u> steak haché VBF RAV sauce barbecue	betteraves BIO vinaigrette	salade verte BIO	merlu sauce curry coco
petits pois	purée "tricolore" (pdt, carotte, brocolis)	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de poulet BIO sauce aux épices	semoule BIO
gouda	suisse aux fruits BIO	mousse au chocolat	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	beignet parfum chocolat noisettes sirop de grenadine		petit fromage frais sucré	fruit frais BIO
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
pain chocolat petit fromage frais sucré	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	pain de mie barres chocolat x2

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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)		pizza au fromage	
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou-fleur sauce blanche (et pdt)	hachis parmentier au bœuf VPF	haricots verts BIO	riz BIO
fromage AOP/AOC		mimolette à la coupe		yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais BIO	banane	brownie
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
barre bretonne compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais	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

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates BIO sauce estragon</p> <p>émincés de poulet LR sauce tomate</p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>nuggets de poulet (plein filet)</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 barre choco lait</p>	<p>goûters :</p> <p>madeleine fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>moelleux amandes yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage tranchette 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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées BIO	accras de morue	salami* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	moules sauce crèmeuse
	omelette BIO	steak haché VBF sauce tomate	wings de poulet LR	
	haricots verts (échalote)	épinards au gratin (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b> brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons	pommes campagnardes
yaourt arôme BIO local et circuit court			petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	crème dessert au chocolat	fruit frais BIO		purée de pomme BIO
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
gâteau marbré compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette beurre fruit frais	pain au lait barres chocolat x2	galette bretonne produit laitier frais	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

VPF = Viande Porc Française

\* = Plat contenant du porc

LR = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

nouvelle recette/nouveau produit

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**