

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>falafel BIO (et ketchup)</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>torsades BIO à la tomate</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2 confiture fraise lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE) lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 yaourt sucré 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 = issue 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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i> <b>semoule BIO</b> (et ratatouille) <b>fromage à la coupe BIO</b> pomme production locale HVE	<b>carottes râpée BIO</b> à l'orange tarte flan méditerranéenne <b>purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO</b> yaourt sucré gâteau (pompon cœur cacao)	<b>concombres BIO</b> vinaigrette daube de bœuf VBF beignets de brocolis emmental à la coupe liégeois saveur vanille	laitue iceberg <b>nuggets de poulet BIO</b> frites (mayonnaise et ketchup) petit fromage frais aux fruits fraises (et sucre)	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i> colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre <b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux) fromage frais à tartiner <b>fruit frais BIO de saison</b>
<b>goûters :</b> pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit	<b>goûters :</b> baguette fromage fruit frais jus de fruit	<b>goûters :</b> baguette miel fruit frais lait nature	<b>goûters :</b> baguette barre choco lait compote de pomme (HVE) lait nature	<b>goûters :</b> brownie yaourt sucré 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 = issue 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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de lentilles	<b>concombres BIO</b> vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus	<b>omelette BIO</b> sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
<b>chou fleur BIO</b> crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b>
<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	fromage AOP/AOC	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	<b>purée de pomme BIO</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>	crème dessert saveur vanille
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	croissant ourson guimauve jus de fruit	barre pâtissière (gâteau) petit fromage frais sucré jus de fruit	biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté 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 = issue 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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne  paupiette au veau au jus corsé  flageolets (et carottes) au thym  <b>fromage BIO</b>  éclair au chocolat œuf en chocolat	<b>œuf dur BIO</b> (mayonnaise)  chipolatas grillées*  <i>merguez grillées</i>  gratin de brocolis (pdt)  petit fromage frais aux fruits  <b>fruit frais BIO de saison</b>	laitue iceberg  <b>riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)</b>  fromage AOP/AOC  fraises (et sucre)	salade de pépinette fraicheur  pizza au fromage  <b>haricots verts BIO</b> (échalote)  <b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>  <b>fruit frais BIO de saison</b>
		goûters : baguette fromage coque fruit frais jus de fruit	goûters : pain au lait barres chocoX2 jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré 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 = issue 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**