

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé <b>(semoule BIO)</b></p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>poêlée de légumes et pdt</p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>carottes rapées HVE</p> <p><b>tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic</b></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p><u>dessert lacté (gélifié)</u> <u>saveur chocolat</u></p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>purée potiron et pdt</p> <p>tomme</p> <p>banane</p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>beignets de salsifis</p> <p>emmental à la coupe</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p><b>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</b></p> <p><b>chou fleur BIO</b> sauce blanche(et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>œufs à la neige</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranches briocheX2 confiture fraise lait nature	baguette beurre fruit frais lait + choco poudre	biscuit (30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE) lait nature	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>pomme production locale HVE</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>omelette BIO sauce façon piperade</b></p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>riz soufflé lait nature compote de pomme (HVE)</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p>émincés de poulet façon kebab</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>coulommiers</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette barre choco lait fruit frais lait nature</p>	<p><b>Repas Indien</b> salade de lentilles aux épices <b>tandoori de colin d'Alaska MSC</b></p> <p><b>riz BIO</b> <i>à l'indienne (et épinards)</i></p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits exotiques</p> <p><b>gouters :</b></p> <p>baguette confiture flan goût vanille jus de fruit</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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2  
pdt = pomme de terre  
MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote	œuf dur (mayonnaise)	coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	nuggets poulet <b>BIO</b>	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	haricots beurre <b>BIO</b> (échalote)
	fromage <b>BIO</b>	yaourt sucré	chaource AOP/AOC à la coupe	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	fruit frais <b>BIO</b>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette beurre fruit frais lait + choco poudre	barre marbré lait nature compote pomme framboise	biscuits fourrésX2 fraise dessert lacté jus de fruit	baguette confiture lait nature compote 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*

**produit issu agriculture biologique**

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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
<b>émincé de poulet BIO et son jus</b>	<b>colin d'alaska pané MSC et citron</b>	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	<b>purée de légumes et pdt BIO</b>	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
<b>yaourt sucré BIO local</b>	cantal AOP / AOC individuel	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	<b>fromage BIO</b>
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	pain de mie confiture fromage frais arôme	pain au lait barres chocoX2 jus de fruit	baguette pâte à tartiner ananas au sirop lait nature	biscuit (30g) lait nature 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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable