

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>bœuf bourguignon VBF</p> <p>petits pois CEE2 (et champignons)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC individuel</p> <p>quatre quart pur beurre</p>	<p>achard de légumes HVE</p> <p>manchons de poulet</p> <p>courgettes au gratin et pdt</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>mousse au chocolat au lait</p>	<p>salade de maïs (et tomates)</p> <p>moules sauce à la crème</p> <p>frites</p> <p>pointe de brie</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>concombres BIO sauce à l'aneth</p> <p>fusillis BIO (ratatouille) et fromage rapé</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>Repas Espagnol</p> <p>melon HVE</p> <p>beignets de calamars (anneau entier)</p> <p>riz BIO façon paëlla</p> <p>yaourt sucré BIO</p> <p>churros</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>céréales</p> <p>lait nature</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p> <p>lait + poudre choco</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>confiture prune</p> <p>petit fromage frais arôme</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>cocktail fruits au sirop</p> <p>jus de fruit</p>	<p>biscuit (30g)</p> <p>spécialité pomme mirabelle</p> <p>jus de fruit</p>
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements				
<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu agriculture biologique</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	laitue iceberg	salami* (et cornichon)	macédoine
	semoule BIO	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	<i>roulade de volaille et cornichon</i>	roti de porc *LR sauce pruneaux
	crêpes fourrées sauce au fromage	mezze penne	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	<i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)	carré de l'est	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	purée pomme de terre nature BIO
	yaourt framboise BIO local	crème dessert vanille	petit fromage frais sucré	cantal AOP/AOC individuel
	brownie		fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais jus de fruit	baguette beurre fruit frais lait nature	biscuit (30g) lait nature + chocolat compote de pommes HVE	pain au lait barre choco lait sirop grenadine

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 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	<i>cassiolette coin d'alaska</i> MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	semoule BIO
	mimolette	velouté aux fruits mixés	fromage BIO individuel	petit fromage frais sucré
	compote BIO	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	marbré yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette fruit frais jus de fruit	pain de mie confiture fraise gélifié vanille nappé caramel	baguette pâte à tartiner fruit frais lait nature

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 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>boulette de blé panée</p> <p>tortis BIO (et ratatouille)</p> <p>chaource AOP / AOC à la coupe</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>riz soufflé lait nature spécialité pomme passion</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>st paulin</p> <p>dessert lacté BIO</p> <p>gouters :</p> <p>baguette beurre fruit frais lait + choco poudre</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p> <p>gouters :</p> <p>baguette barres chocolat x2 poire au sirop lait nature</p>	<p>FERIE</p> <p>gouters :</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>spécialité pomme poire HVE</p> <p>gouters :</p> <p>croissant nougat 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

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

