

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)	betteraves vinaigrette	laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i>	carottes râpées
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	potage poireaux pdt	<b>omelette BIO et emmental râpé</b>
poêlée de légumes	<b>riz BIO</b>	beignets de brocolis	<i>sauté de porc* LR, saucisse de Francfort</i>	<b>coquillettes BIO et ratatouille</b>
<b>suisse aux fruits BIO</b>	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	<i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i>	yaourt sucré
<b>fruit frais BIO</b>	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	<b>pdt et chou choucroute</b>	<b>fruit frais de saison</b>
<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>	<b>gâteaux :</b>
pain de mie confiture fraise lait nature	cookies fromage frais sucré jus de fruit	croissant lait nature et poudre choco fruit frais	baguette beurre et miel fruit frais petit fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner compote de pomme HVE 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>betteraves vinaigrette</u>	salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)	crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)	concombres vinaigrette	céleri rémoulade
paupiette au veau sauce barbecue	ails de poulet LR	rôti de bœuf VBF froid et cornichon	riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)	pépîte de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron
<u>semoule BIO</u>	<b>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</b>	purée de potimarron et pdt	<b>gouda</b>	<b>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</b>
fromage frais arôme	fromage à tartiner	petit fromage frais sucré	banane	saint nectaire AOP/AOC
<b>fruit frais BIO</b>	gélifié goût vanille nappé caramel	fruit frais de saison		clafoutis cerises
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop jus de fruit	baguette gelée groseille crème dessert fruit frais	baguette barres chocolat au lait fruit frais produit laitier 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*

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	taboulé (semoule BIO)	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette fromage à tartiner jus de fruit fruit frais	brioche confiture fraise produit laitier frais	biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme jus de fruit	pain au lait nougat 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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	<b>velouté légumes BIO</b>	roulade de volaille et cornichon	concombres vinaigrette	salade verte sauce mimosa
émincés de poulet sauce tandoori	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière <i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	<b>fusilli BIO à la napolitaine (plat compelt végé)</b>
<b>riz BIO à l'indienne</b>	purée de chou-fleur et pomme de terre	<i>gratin savoyard végé</i>	poêlée de légumes (échalote) et pdt	<b>rondelé BIO</b>
fromage frais sucré	coulommiers	yaourt arôme	crème anglaise	<b>compote pomme HVE</b>
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE lait nature	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit fruit frais	baguette confiture abricot produit laitier frais jus de fruit	biscuits fourrés fraise x2 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

AOP = Appellation Origine Protégée  
AOC = Appellation Origine Contrôlée  
Equivalent EGALIM

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