

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette bœufs bourguignon VBF RAV <i>palets fromagers emmental</i> petits pois CEE2 (et champignons) fromage ovale fruit frais BIO	achard de légumes HVE ailes de poulet label rouge <i>tortilla (1/2 / enfant)</i> courgettes au gratin et pdt fromage frais à tartiner mousse au chocolat au lait	salade de maïs (et tomates) moules sauce à la crème <i>galette de soja sauce poivre</i> frites pointe de brie fruit frais de saison HVE	laitue iceberg ravioli aux légumes au gratin fromage frais sucré fraises (et sucre)	Repas Espagnol melon HVE beignets de calamars (anneau entier) <i>garniture du soleil végété</i> riz BIO façon paëlla yaourt sucré churros
gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :	gôûters :
céréales lait nature fruit frais	baguette beurre fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune petit fromage frais arôme	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	biscuit (30g) spécialité pomme mirabelle 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

produit issu AB (écrit en vert)

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 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	laitue iceberg	roulade de volaille et cornichon <i>œufs dur + mayonnaise</i>	macédoine
	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF RAV (et cornichon) <i>garniture de lentilles à la tomate végété</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre <i>tarte méditerranéenne</i>	rôti de porc* VPF sauce pruneaux <i>quenelle nature sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)	mezze penne	poêlée de légumes (échalotes) et pdt	purée pomme de terre nature BIO
	yaourt arôme	carré de l'est	petit fromage frais sucré	coulommiers
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais BIO	fruit frais de saison HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette fromage à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	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 AB (écrit en vert)

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 volaille LR sauce façon béarnaise <i>rougail végété</i>	carbonade de bœuf VBF RAV <i>crêpe fourrée sauce fromage (emmental)</i>	tarte au fromage (emmental)	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet <i>couscous végétarien</i>
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	semoule BIO
	mimolette	velouté aux fruits mixés	tomme individuelle	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	pain de mie confiture fraise gélifié vanille nappé caramel	baguette pâte 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 AB (écrit en vert)

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
betteraves HVE vinaigrette boulette de blé panée tortis BIO (et ratatouille) emmental fruit frais BIO	carottes râpées hachis parmentier au bœuf VBF RAV <i>parmentier végétarien</i> st paulin liégeois chocolat	pizza au fromage (emmental) rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>boulettes de soja sauce tomate</i> batonnière aux carottes jaunes (riz) yaourt sucré fruit frais de saison HVE	FERIE	concombres vinaigrette sauté de bœuf VBF RAV sauce à la moutarde <i>bouchées panées de pois</i> pommes de terre et salsifis persillés fromage frais à tartiner spécialité pomme poire HVE
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
riz soufflé lait nature spécialité pomme passion	baguette beurre fruit frais	baguette barres chocolat x2 poire au sirop		croissant 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

produit issu AB (écrit en vert)

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