

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)		laitue iceberg	<i>Repas Allemagne</i>	
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	potage poireaux pdt	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC		sauté de poulet, saucisses de volaille	yaourt sucré
	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	pdt et chou choucroute	fruit frais de saison
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
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	baguette fromage à tartiner compote de 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

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
<p>velouté légumes BIO</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p>	<p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	baguette gelée groseille crème dessert	baguette barres chocolat au lait 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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>rôti de poulet et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche confiture fraise produit laitier frais	biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain au lait nougat fruit frais
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille

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
émincés de poulet sauce tandoori	velouté légumes BIO		rôti de porc* sauce charcutière	mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)
riz BIO à l'indienne	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	<i>rôti de poulet sauce charcutière</i>	
fromage frais sucré	purée de chou-fleur et pomme de terre	yaourt arôme	poêlée de légumes (échalote) et pdt	rondelé BIO
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	crème anglaise	compote pomme HVE
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot produit laitier frais	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