



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	<b>carottes rapées BIO</b>		salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	<u>raviolis au bœuf VBF</u>		jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	<b>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</b>
poêlée de légumes et pdt	fromage frais à tartiner		beignets de salsifis	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche(et pdt)
<b>yaourt arôme vanille BIO</b>	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		emmental à la coupe	crème anglaise
fruit frais de saison HVE			<b>fruit frais BIO</b>	œufs à la neige

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 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>rôti de porc* VPF sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>haricots verts CEE2 (échalote) et pdt</p> <p>saint paulin</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette sauce façon piperade</p> <p><b>semoule BIO</b> (et ratatouille)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>		<p>carottes râpées HVE</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>Repas Indien</b> salade de lentilles aux épices <b>tandoori de colin d'Alaska MSC</b></p> <p><b>riz BIO</b> à l'indienne (et épinards)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>compote aux fruits exotiques</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

# = 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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>betteraves BIO</b> <b>vinaigrette à l'échalote</b> boulettes agneau sauce au thym semoule et carottes pointe de brie éclair au chocolat œuf en chocolat		coleslaw nuggets de poulet petits pois et carottes CEE2 <b>fromage BIO</b> fraises (et sucre)	salade de pépinettes <b>hoki MSC doré au</b> <b>beurre et citron</b> <b>haricots verts BIO</b> <b>(échalote)</b> petit fromage frais sucré fruits frais de saison

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b> 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 <b>produit issu AB (écrit en vert)</b>	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		taboulé	<b>carottes BIO aux raisins</b>
émincés de volaille et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron		steak haché VBF sauce barbecue	<u>tarte flan au saumon</u> <u>ciboulette</u>
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	<b>purée de légumes et pdt BIO</b>		épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
<b>yaourt sucré BIO local</b>	emmental à la coupe		velouté aux fruits mixés	mimolette
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)		<b>fruit frais BIO</b>	crème dessert saveur vanille

--	--	--	--	--

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<b>Légendes :</b>	VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
	RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable