

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain	salade de lentilles	carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym <small>boulettes de soja sauce aigre douce</small>	cheeseburger VBF <small>bouchées de blé panées</small>	émincés de poulet BIO sauce caramel <small>tortilla (1/2 / enfant)</small>	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	fromage à tartiner	yaourt arôme	petit fromage frais arôme	edam BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	fruit frais	ananas frais	liégeois parfum chocolat

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves BIO vinaigrette framboise</p> <p>daube de bœuf VBF aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>carré de l'est</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p><u>petits pois</u></p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>saucisses de Francfort* <i>crêpe emmental</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>roulade de volaille (et cornichon) <i>terrines de légumes</i></p> <p>haché au veau sauce poivre <i>galette de soja sauce poivre</i></p> <p><u>purée de pommes de terre</u></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</p> <p>riz BIO</p> <p>camembert</p> <p>compote pomme HVE</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>Equivalent EGALIM</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 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées BIO	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* VPF sauce brune <i>tarte chèvre basilic</i>	nuggets de poulet BIO <i>bouchées de blé panées</i>	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup) <i>falafels et ketchup</i>	fusilli BIO , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		petits pois CEE2
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange		gouda	edam BIO
fruit frais BIO	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
manchons de poulet <i>garniture provençale végété</i>	tarte emmental	rillettes au thon	Repas Ecosse	salade de pépinettes fraîcheur
semoule et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	paupiette au veau jus aux herbes <i>boulettes de soja sauce provençale</i>	coleslaw	colin d'Alaska MSC pané et citron
velouté aux fruits mixés	coulommiers	brocolis CEE2 persillé et riz	shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF <i>shepherd's pie (lentilles, oignons, petits pois, purée pdt)</i>	poêlée de légumes et pdt
fruit frais de saison	compote de pomme HVE	crème dessert parfum chocolat	carot cake	fruit frais de saison

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable