

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	steak haché de bœuf	potage poireaux pdt	omelette BIO et emmental râpé
palets fromagers	MSC sauce rougail	VBF sauce poivre	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort	coquillettes BIO et ratatouille
poêlée de légumes	rougail végétal	galette de soja	tortilla	yaourt sucré
suisse aux fruits BIO	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	fruit frais de saison
fruit frais BIO	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	carré de l'est	
	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	gaufre au chocolat	
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
pain de mie confiture fraise	cookies fromage frais sucré	croissant 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 <i>boulettes de soja sauce barbecue</i></p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ails de poulet LR <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon <i>falafels et ketchup</i></p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron <i>boulettes de blé façon thai</i></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	céréales au miel lait nature	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	baguette gelée groseille crème dessert	baguette barres chocolat au lait fruit frais
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 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 <i>tortilla</i>	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>bouchées de blé pané et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre <i>galette de soja</i>
<i>ravioli aux légumes</i>	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
fruit frais BIO	<u>biscuit</u>	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche produit laitier frais	biscuit >30g spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain 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 25 au 29 mars 2024

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