

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain salade texane	salade de lentilles	carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym <i>boulettes de soja sauce aigre douce</i>	cheeseburger VBF <i>bouchées de blé panées</i>	émincés de poulet sauce caramel <i>tortilla (1/2 / enfant)</i>	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 suisse au fruits BIO	edam BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	céréales lait nature	baguette fromage tranchette purée pomme coing	pain au lait jus de pomme	baguette beurre et miel 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 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 vinaigrette framboise</p> <p>daube de bœuf VBF aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>chaource AOP</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>laitue iceberg</p> <p><b>omelette BIO et emmental râpé</b></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>salade de maïs (et poivrons)</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>purée de courgettes et pdt</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 <i>rougail végété</i></p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>biscuit moelleux citron</p> <p>ourson guimauve</p>	<p>pain de mie</p> <p>fromage à tartiner</p>	<p>brioche tranches x2</p> <p>jus d'orange</p>	<p>baguette</p> <p>gelée groseille</p> <p>crème dessert</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit frais</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

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 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	<b>carottes râpées BIO</b>	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune	<b>nuggets de poulet BIO</b>	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	<b>fusilli BIO, ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)</b>	<b>beaufilet de hoki MSC doré au beurre</b>
<i>tarte chèvre basilic</i>	<i>bouchées de blé panées</i>	<i>falafels et ketchup</i>		<i>boulettes de blé façon thai</i>
<b>haricots verts CEE2 (échalote)</b>	<b>chou-fleur CEE2 et pdt au gratin</b>	purée de butternut et de pdt		<b>petits pois CEE2</b>
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	gouda	<b>edam BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant	baguette	baguette	barre marbée	riz soufflé
compote de pomme HVE	barres chocolat noir x2	fromage tranchette	sirop de grenadine	lait nature
	fruit frais	jus de fruits exotiques		

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
salade de lentilles	salade verte vinaigrette estragon	rillettes au thon <i>terrines de légumes</i>	<b>Repas Ecosse</b> <b>coleslaw</b>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR <i>garniture provençale végété</i>	<b>tarte aux légumes du soleil BIO</b>	paupiette au veau jus aux herbes <i>boulettes de soja sauce provençale</i>	<b>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</b> <i>shepherd's pie (lentilles, oignons, petits pois, purée pdt)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron <i>palets fromagers</i>
<b>semoule BIO et ratatouille</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	<b>fromage frais sucré</b>	<b>trio de légumes BIO et pdt</b>
velouté aux fruits mixés	pont l'évêque AOP	emmental	<b>carot cake</b>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pommes BIO</b>	crème dessert parfum chocolat		fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage à tartiner	baguette confiture fraise fruit frais	moelleux amandes  fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brioche tranches x2  jus de pommes

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