

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i> haricots verts CEE2 (échalote) et pdt saint nectaire AOP/AOC individuel pomme production locale HVE	laitue iceberg omelette BIO sauce façon piperade semoule BIO (et ratatouille) yaourt sucré gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	concombres vinaigrette daube de bœuf VBF lentilles et carottes CEE2 fromage frais arôme fruit frais de saison HVE	carottes râpées BIO émincés de poulet façon kebab frites (mayonnaise et ketchup) coulommiers fruit frais BIO	Repas Indien salade de lentilles aux épices tandoori de colin d'Alaska MSC riz BIO <i>à l'indienne (et épinards)</i> fromage frais à tartiner compote aux fruits exotiques
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain au chocolat jus de fruit	baguette fromage à tartiner fruit frais	riz soufflé lait nature	baguette barre choco lait fruit frais	baguette confiture flan goût 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

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
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote	œuf dur (mayonnaise)	coleslaw	salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym	chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i>	nuggets poulet BIO	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes	pommes grenailles et côtes de blettes	petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	fromage BIO	yaourt sucré	chaource AOP/AOC à la coupe	petit fromage frais aux fruits
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	fruit frais BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	baguette beurre fruit frais	barre marbré compote pomme framboise	biscuits fourrésX2 fraise jus de fruit	baguette confiture lait nature

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 17 au 21 avril 2023 Vacances Scolaires Zone B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	crêpe fourrée au fromage	taboulé	concombres vinaigrette
émincé de poulet BIO et son jus	colin d'alaska pané MSC et citron	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	tarte méditerranéenne
chou fleur CEE2 persillé (et riz)	purée de légumes et pdt BIO	coquillettes à la tomate	épinards au gratin (pdt)	poelée de légumes (pdt)
yaourt sucré BIO local	cantal AOP / AOC individuel	fromage à tartiner ail et fines herbes	velouté aux fruits mixés	fromage BIO
gâteau (pompon cœur cacao)	compote de pomme (HVE)	fruit frais de saison HVE	fruit frais BIO	crème dessert saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	pain de mie confiture	pain au lait barres chocoX2	baguette pâte à tartiner ananas au sirop	biscuit (30g) 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 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 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	concombres BIO sauce à l'aneth	<i>Repas Espagnol</i>
bœuf bourguignon VBF	manchons de poulet	moules sauce à la crème	fusillis BIO	<i>melon HVE</i>
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	(ratatouille) et fromage rapé	<i>beignets de calamars (anneau entier)</i>
saint nectaire AOP/AOC individuel	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fromage frais sucré	<i>riz BIO façon paëlla</i>
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	<i>yaourt sucré BIO</i>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
céréales lait nature	baguette beurre fruit frais	brioche tranches x2 confiture prune	baguette fromage tranchette cocktail fruits au sirop	biscuit (30g) 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

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