

lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	mardi gras tomates et olives noires	betteraves BIO vinaigrette	salade verte BIO	carottes râpées
émincés de blé sauce forestière	steak haché VBF RAV sauce barbecue	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de poulet BIO sauce aux épices	merlu sauce curry coco
petits pois	purée "tricolore" BIO (carotte brocolis pomme de terre)	fromage frais à tartiner	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule BIO
gouda	suisse aux fruits BIO	mousse au chocolat	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	<i>beignet parfum chocolat noisettes</i> <i>sirop de grenadine</i>		fruit frais de saison	fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain chocolat	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature	pain de mie barres chocolat x2
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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)	mimolette à la coupe	haricots verts BIO	riz BIO
fromage AOP/AOC	fromage ovale	fruit frais BIO	st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais BIO	banane	brownie
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre bretonne	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g jus de fruit	baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	baguette fromage à tartiner fruit frais
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 agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates BIO sauce estragon	salade de maïs (et tomate)	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate	nuggets de poulet (plein filet)		beaufilet de hoki (MSC) poêlé
trio de légumes BIO (pomme de terre BIO) trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)	tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic	purée brocolis pomme de terre BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner BIO	crème anglaise
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais BIO	<i>poire production locale HVE</i>	gâteau fondant chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2	madeleine	baguette confiture	moelleux amandes	baguette fromage tranchette
compote	fruit frais	fromage frais sucré	jus de fruit	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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves sauce ciboulette	carottes râpées BIO	accras de morue	salami* (et cornichon)	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	omelette BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	wings de poulet LR	moules sauce crèmeuse
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts BIO	épinards au gratin (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes) <small>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</small>	frites
fruit frais BIO	carré de l'est	coulommiers	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gâteau marbré	baguette beurre fruit frais	pain au lait compote	galette bretonne jus de fruit	baguette confiture yaourt sucré
lait nature	crème dessert au chocolat	fruit frais BIO	fruit frais de saison	purée de pomme BIO

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**