

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (semoule <b>BIO</b>)</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p><b>haricots verts BIO</b> (échalote)</p> <p><b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b></p> <p>fruit frais de saison</p>	<p><b>carottes râpées BIO</b></p> <p><b>falafel BIO</b> (et ketchup)</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>pâté de campagne* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>manchons de poulet rôtis</p> <p>lentilles (et carottes)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p><b>fruit frais BIO de saison</b></p>	<p>salade de maïs (et cœur de palmier)</p> <p>rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i></p> <p><b>torsades BIO</b> à la tomate</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>banane</p>	<p>tomates vinaigrette</p> <p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p><b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 yaourt sucré</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 = issue 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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette  rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>  <b>semoule BIO</b> (et ratatouille)  <b>fromage à la coupe BIO</b>  pomme production locale HVE	<b>carottes râpée BIO</b> à l'orange  tarte flan méditerranéenne  <b>purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO</b>  yaourt sucré  gâteau (pompon cœur cacao)	<b>concombres BIO</b> vinaigrette  daube de bœuf VBF  beignets de brocolis  emmental à la coupe  liégeois saveur vanille	laitue iceberg  <b>nuggets de poulet BIO</b>  frites (mayonnaise et ketchup)  petit fromage frais aux fruits  fraises (et sucre)	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>  colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre  <b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)  fromage frais à tartiner  <b>fruit frais BIO de saison</b>
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au chocolat  jus de fruit	baguette fromage fruit frais	baguette miel fruit frais	baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)	brownie  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 = issue 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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette	accras de morue	salade de lentilles	<b>concombres BIO</b> vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus	<b>omelette BIO</b> sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
<b>chou fleur BIO</b> crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b>
<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>	fromage AOP/AOC	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	<b>purée de pomme BIO</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>	<b>fruit frais BIO de saison</b>	crème dessert saveur vanille
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant  jus de fruit	barre pâtissière (gâteau)  jus de fruit	biscuits fourrésX2 fraise  jus de fruit	baguette confiture lait chocolaté

*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 = issue 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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne  paupiette au veau au jus corsé  flageolets (et carottes) au thym  <b>fromage BIO</b>  éclair au chocolat œuf en chocolat	<b>œuf dur BIO</b> (mayonnaise)  chipolatas grillées*  <i>merguez grillées</i>  gratin de brocolis (pdt)  petit fromage frais aux fruits  <b>fruit frais BIO de saison</b>	laitue iceberg  <b>riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)</b>  fromage AOP/AOC  fraises (et sucre)	salade de pépinette fraicheur  pizza au fromage  <b>haricots verts BIO</b> (échalote)  <b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>  <b>fruit frais BIO de saison</b>
	goûters : baguette fromage coque fruit frais	goûters : pain au lait  jus de fruit	goûters : baguette pâte à tartiner yaourt sucré	goûters : 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 = issue 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 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	carottes râpées	macédoine	concombres BIO sauce à l'aneth	tomates vinaigrette
bœuf bourguignon VBF	cordon bleu de volaille	moules sauce crémeuse	torsade BIO (ratatouille BIO) et fromage râpé BIO	cassiolette coin a alaska MSC quenelles de brochet
petits pois (et champignons)	courgettes BIO au gratin (et pdt)	frites		semoule BIO
suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	édam	fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais BIO de saison	fraises (et sucre)	purée de pomme BIO
<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>	<b>goûters :</b>
tranches briocheX2	baguette beurre fruit frais	baguette pâte à tartiner yaourt arôme	baguette fromage à tartiner fruit 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 = issue 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