

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1er au 5 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS VEGETARIEN				
velouté aux légumes BIO	chou rouge rémoulade	tomates sauce persil	laitue iceberg	carottes râpées
tarte flan au fromage	émincés de poulet BIO au jus	sauté de bœuf VBF sauce au cidre	wings de poulet Label	haché au cabillaud sauce florentine
petits pois	purée courgette pomme de terre	salsifis au gratin (pdt)	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule BIO
suisse aux fruits BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	gouda	fromage AOP/AOC
fruit frais de saison	biscuit pompon cœur cacao	purée de pomme BIO	fruit frais BIO	fruit frais de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
riz soufflé lait nature compote	baguette miel fruit frais	baguette beurre fruit frais	pain chocolat petit fromage frais sucré jus de fruit	pain de mie barres chocolat x2 fruit au sirop

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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette échalote</p> <p>bœuf haché BIO sauce tomate</p> <p>pâtes BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>gâteau moelleux pomme caramel</p>	<p>REPAS VEGETARIEN</p> <p>duo carottes et céleri BIO (vinaigrette)</p> <p>boulettes panées de blé façon thaï</p> <p>chou fleur sauce blanche (pdt)</p> <p>fromage ovale</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>velouté légumes variés</p> <p>parmentier au thon</p> <p>mimolette à la coupe</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>rôti de porc* Label <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots vert et beurre</p> <p>st paulin</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>chou blanc rémoulade</p> <p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt arôme pêche BIO local et circuit court</p> <p>brownie</p>
<p>goûters :</p> <p>barre bretonne compote lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fraise fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>gaufre au sucre produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fromage frais sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner 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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (tomates)	carottes râpées BIO	taboulé	REPAS VEGETARIEN	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	cassoulet* au sauté de porc Label	nuggets de poulet (plein filet)	salade verte sauce mimosa	poêlée de merlu (MSC) doré au beurre
purée de pomme de terre	<i>cassoulet volaille</i>	haricots plats	sauce fromage BIO façon carbonara aux petits légumes BIO	poêlée de légumes (pdt)
suisse aux fruits BIO	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	pâtes BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais BIO	fromage AOP/AOC	gâteau fondant chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 barre choco lait compote	madeleine petit fromage frais sucré fruit frais	baguette pâte à tartiner fromage frais sucré	moelleux amandes yaourt sucré jus de fruit	baguette fromage tranchette 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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	REPAS VEGETARIEN			
<p>betteraves BIO sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>yaourt arôme vanille BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>omelette BIO sauce basquaise</p> <p>haricots verts BIO</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>crème dessert chocolat</p>	<p>accras de morue</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et ketchup</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>coulommiers</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>salami* et cornichon <i>pâté de volaille et cornichon</i></p> <p>émincés de poulet Label sauce tandoori</p> <p>riz (et ratatouille)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>purée de pomme BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>gâteau marbré compote lait nature</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocolat x2 compote</p>	<p>goûters :</p> <p>galette bretonne produit laitier frais jus de fruit</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture 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

* = Plat contenant du porc
LR = label rouge

nouvelle recette/nouveau produit
produit issu agriculture biologique

Aide UE à destination des écoles
HVE : haute valeur environnementale

pdt = accompagnement pomme de terre
MSC : pêche durable