

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)		pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf BIO	boulettes végétales (et ketchup)		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur sauce blanche (et pdt)		haricots verts BIO	riz
petit fromage frais arôme	fromage ovale		st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille		banane	brownie

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
<p>taboulé</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates BIO sauce estragon</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <small>saucisses de volaille</small></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>emmental à la coupe</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>		<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>tortelloni tomate mozzarella BIO jus basilic</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p><i>poire production locale HVE</i></p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>purée brocolis pomme de terre</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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
<p>betteraves sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>omelette BIO</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert au chocolat</p>		<p>salami* (et cornichon)</p> <p><i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p>riz BIO (et brunoise de légumes)</p> <p><i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i></p> <p>petit fromage frais sucré</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>

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**