

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024

| LUNDI   | MARDI  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI                           |
|---|--|----------|--|------------------------------------|
| salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette) |  |          | <i>Repas Allemagne</i>   |                                    |
| cordon bleu volaille                            | cubes de colin d'alaska<br>MSC sauce rougail |          | potage poireaux pdt  | omelette BIO et<br>emmental râpé   |
| poêlée de légumes                               | <b>riz BIO</b>                               |          | sauté de porc* LR,<br>saucisse de Francfort<br><i>sauté de poulet, saucisses de volaille</i> | coquillettes BIO et<br>ratatouille |
| <b>suisse aux fruits BIO</b>                    | chaource AOP/AOC                             |          | <i>pdt et chou choucroute</i>  | yaourt sucré                       |
|   | fruit frais de saison                        |          | <i>gaufre au chocolat</i>  | fruit frais de saison              |

*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*

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mars 2024

| LUNDI                            | MARDI   | MERCREDI | JEUDI   | VENDREDI  |
|----------------------------------|---|----------|---|---|
| velouté légumes BIO              | salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette) |          |   |   |
| paupiette au veau sauce barbecue | ailes de poulet LR  |          |   | pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron |
| semoule                          | trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO                       |          | riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons) | chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)         |
| fromage frais arôme              |   |          | gouda   | saint nectaire AOP/AOC                            |
|                                  | gélifié goût vanille nappé caramel                              |          | banane  | clafoutis cerises                                 |

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

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 18 au 22 mars 2024

| LUNDI                                   | MARDI                 | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI                               |
|---|-----------------------|----------|--|--|
| ravioli au bœuf VBF                     | nuggets de poulet BIO |          | laitue iceberg vinaigrette au basilic  | carottes râpées                        |
| yaourt arôme BIO local et circuit court | petits pois CEE2      |          | jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup)<br><i>rôti de poulet et ketchup</i> | hoki MSC (plein filet) doré au beurre) |
| fruit frais BIO                         | edam                  |          | frites   | épinards sauce blanche (et pdt)        |
|   | compote pomme HVE     |          | ananas au sirop  | crème dessert saveur 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*

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 25 au 29 mars 2024

| LUNDI                            | MARDI                                 | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI   |
|----------------------------------|---------------------------------------|----------|--|--|
| émincés de poulet sauce tandoori | <b>velouté légumes BIO</b>            |          | rôti de porc* sauce charcutière<br><i>rôti de poulet sauce charcutière</i> | mezze penne à la napolitaine (plat complet végété) |
| <b>riz BIO à l'indienne</b>      | purée de chou-fleur et pomme de terre |          | poêlée de légumes (échalote) et pdt  | <b>rondelé BIO</b>                                 |
| fromage frais sucré              |                                       |          | crème anglaise   |  |
| fruit frais de saison            | moelleux amandes                      |          | gâteau fondant chocolat  | compote pomme HVE                                  |

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*

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable