

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	duo carotte et céleri BIO (vinaigrette)		crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur CEE2 sauce blanche SS pdt		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz
yaourt arôme	st paulin		petit fromage frais arôme	fromage BIO
fruit frais de saison HVE	brownie		banane BIO	liégeois 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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates BIO vinaigrette aux olives		salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>		mezze penne tomates concassée et fromage râpé	pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)	garniture cassoulet (haricot blanc)		fromage frais sucré	purée brocolis pomme de terre BIO
velouté aux fruits mixés	tomme		fruit frais BIO	crème anglaise
fruit frais de saison	gâteau basque			gâteau fondant chocolat

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

CEE2 = Certificat environnemental des
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées BIO		salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	boulettes de soja sauce tomate		émincés de volaille sauce tandoori	moules sauce crème
	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)		riz BIO (et brunoise de légumes)	frites
yaourt arôme BIO local et circuit court	edam		petit fromage frais sucré	emmental
fruit frais de saison HVE	crème dessert saveur vanille		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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable