

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain		carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym <small>boulettes de soja sauce aigre douce</small>	cheeseburger VBF <small>bouchées de blé panées</small>	émincés de poulet sauce caramel <small>tortilla (1/2 / enfant)</small>	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		baguette fromage tranchette purée pomme coing		

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>daube de bœuf VBF aux olives <i>garniture couscous végété</i></p> <p>semoule</p> <p>chaource AOP</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p>yaourt sucré BIO local circuit court</p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>saucisses de Francfort* <i>crêpe emmental</i></p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>haché au veau sauce poivre <i>galette de soja sauce poivre</i></p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</p> <p>riz BIO</p> <p>compote pomme HVE</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange	baguette gelée groseille crème dessert	baguette pâte à tartiner fruit frais

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	carottes râpées BIO	palet fromager	œuf dur mayonnaise	
rôti de porc* LR sauce brune	nuggets de poulet BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	fusilli BIO , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
<i>tarte chèvre basilic</i>	<i>bouchées de blé panées</i>	<i>falafels et ketchup</i>		
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		petits pois CEE2
petit fromage frais arôme				edam BIO
	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	barre marbée fromage frais arôme sirop de grenadine	riz soufflé lait nature fruit frais

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024

i

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		rillettes au thon	Repas Ecosse	salade de pépinettes fraîcheur
			coleslaw	
ailes de poulet LR <i>garniture provençale végété</i>	tarte aux légumes du soleil BIO	paupiette au veau jus aux herbes <i>boulettes de soja sauce provençale</i>	shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF <i>shepherd's pie (lentilles, oignons, petits pois, purée pdt)</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
semoule BIO et ratatouille	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz		trio de légumes BIO et pdt
velouté aux fruits mixés	<u>tomme</u>			
fruit frais BIO	purée de pommes BIO	crème dessert parfum chocolat	carrot cake	fruit frais de saison
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
		moelleux amandes lait nature fruit frais		

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable