

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 27 mars au 31 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	carottes rapées HVE		jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
poêlée de légumes et pdt	tortellini tomate mozzarella BIO jus basilic		beignets de salsifis	chou fleur BIO sauce blanche(et pdt)
yaourt arôme			emmental à la coupe	crème anglaise
fruit frais de saison HVE	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		fruit frais BIO	œufs à la neige

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

<u>Légendes :</u>				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
	LR = Label Rouge	produit issu AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 3 au 7 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	laitue iceberg			Repas Indien salade de lentilles aux épices
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	omelette BIO sauce façon piperade		émincés de poulet façon kebab	tandoori de colin d'Alaska MSC
haricots verts CEE2 (échalote) et pdt	semoule BIO (et ratatouille)		frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO à l'indienne (et épinards)
saint nectaire AOP/AOC individuel	yaourt sucré		coulommiers	
pomme production locale HVE			fruit frais BIO	compote aux fruits exotiques

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 AB (écrit en vert)

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 11 au 14 avril 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves HVE vinaigrette à l'échalote			salade de pépinettes
	boulettes agneau sauce au thym		nuggets poulet BIO	pizza au fromage (emmental)
	semoule et carottes		petits pois et carottes CEE2	haricots beurre BIO (échalote)
	éclair au chocolat		chaource AOP/AOC à la coupe	
	œuf en chocolat		fraises (et sucre)	fruit frais 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 AB (écrit en vert)

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