

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 4 au 8 mars 2024 VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)		laitue iceberg	Repas Allemagne	
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	salade haricots blancs	<b>omelette bio et emmental râpé</b>
poêlée de légumes	<b>riz bio</b>	beignets de brocolis	sauté de porc* LR, saucisse de Francfort	<b>coquillettes bio et ratatouille</b>
<b>suisse aux fruits bio</b>	chaource AOP/AOC	liégeois saveur vanille	sauté de poulet, saucisses de volaille	yaourt sucré
	fruit frais de saison		pdt et chou choucroute	fruit frais de saison
			gaufre au chocolat	

goûters :

		croissant lait nature et poudre choco fruit frais		
--	--	---	--	--

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

<b>Légendes :</b>	VPF = Viande Porc Française * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge	# = Aide UE à destination des écoles <i>nouvelle recette/nouveau produit</i> HVE= Haute Valeur Environnementale	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
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p><b>suisse bio</b></p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailles de poulet LR</p> <p><b>trio de légumes bio (échalote) et pdt bio</b></p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p>	<p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p><b>chou fleur bio sauce blanche (et pdt bio)</b></p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>

goûters :

		<p>baguette</p> <p>fromage tranchette cocktail</p> <p>de fruits au sirop</p>		
--	--	--	--	--

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

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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 18 au 22 février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli aux légumes	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2 et riz	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	rôti de poulet et ketchup pommes campagnardes	épinards sauce blanche (et pdt)
	compote pomme HVE	fruit frais de saison	ananas au sirop	crème dessert saveur vanille

goûters :

		biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis		
--	--	--	--	--

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

<b>Légendes :</b> 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 HVE= Haute Valeur Environnementale	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	salade de maïs (et tomates)		rôti de porc* sauce charcutière	
	goulash de bœuf VBF	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de poulet sauce charcutière	mezze penne à la napolitaine (plat complet végé)
<b>riz bio à l'indienne</b>	purée de chou-fleur et pomme de terre		<b>trio de légumes bio (échalotes) et blé doré</b>	
fromage frais sucré		yaourt arôme	crème anglaise	<b>rondelé bio</b>
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	compote pomme HVE

goûters :

		baguette barre choco lait jus de fruit		
--	--	--	--	--

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*  
HVE= Haute Valeur Environnementale

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