

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>FERIE</p>	<p>taboulé (à la semoule BIO)</p> <p>boulettes d'agneau jus au thym</p> <p>carottes CEE2 (ail et persil)</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>madelaine marbrée (biscuit local et circuit court)</p> <p>lapin en chocolat</p>	<p>Repas Américain</p> <p>salade texane</p> <p>cheeseburger VBF</p> <p>pommes campagnardes et ketchup</p> <p>yaourt arôme</p> <p>1/2 pamplemousse rose et sucre</p>	<p>salade de lentilles</p> <p>salade de pois chiches</p> <p>émincés de poulet LR</p> <p>sauce caramel</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>petit suisse au fruits BIO</p> <p>ananas frais</p>	<p>carottes râpées</p> <p>galette de soja sauce milanaise</p> <p>coquillettes BIO</p> <p>edam BIO</p> <p>liégeois parfum chocolat</p> <p>liégeois parfum vanille</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>céréales</p> <p>lait</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage tranchette</p> <p>purée pomme coing</p> <p>sirop de grenadine</p>	<p>pain au lait</p> <p>barre chocolat lait</p> <p>jus de pomme</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p> <p>lait</p>	

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

prt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



Semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette framboise daube de bœuf VBF RAV aux olives semoule fromage BIO fruit frais BIO	laitue iceberg concombres vinaigrette omelette BIO et emmental râpé épinards sauce blanche et pdt yaourt sucré BIO local circuit court éclair parfum chocolat éclair parfum vanille	potage saucisses de volaille lentilles et carottes CEE2 fromage frais arôme fromage frais sucré fruit frais de saison au choix	roulade de volaille (et cornichon) haché au veau sauce poivre purée de courgettes et pdt fromage à tartiner au choix fraises (et sucre)	tomates vinaigrette au fromage blanc radis beurre beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert riz BIO gouda BIO compote pomme HVE spécialité pomme passion
goûters :				
biscuit moelleux citron petit fromage frais oursou guimauve	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange	baguette gelée groseille crème dessert fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais produit laitier frais

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

Equivalent EGALIM

CEE2 : Certificat Environnemental des Expansions de Niveau 2

pdt = pomme de terre

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					tomates vinaigrette au cerfeuil				
salade de blé doré					nuggets de poulet BIO					rôti de bœuf VBF RAV froid (et ketchup)					fusilli BIO, ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)					beaufilet de hoki MSC doré au beurre				
rôti de poulet sauce brune					chou-fleur CEE2 et pdt au gratin					purée de butternut et de pdt					yaourt sucré yaourt arôme					petits pois CEE2				
petit fromage frais arôme					bûche au lait de mélange pointe de brie					fruit frais de saison au choix					gouda saint paulin					edam BIO				
petit fromage frais sucré					gélifié saveur vanille nappé caramel					fruit frais de saison au choix					fraises (et sucre)					brownies				
fruit frais BIO					gélifié saveur caramel																			
gousters :					gousters :					gousters :					gousters :					gousters :				
croissant					baguette					baguette					barre marbée					riz soufflé				
lait nature et poudre choco					barres chocolat noir x2					fromage tranquette					fromage frais					lait				
compote de pomme HVE					fruit frais					jus de fruits exotiques					sinop de grenadine					fruit frais				
fromage frais sucré					fromage frais sucré					nougat														

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles salade de haricots blancs ailes de poulet LR semoule BIO et ratatouille velouté aux fruits mixés fruit frais BIO	salade verte vinaigrette estragon concombres vinaigrette estragon tarte emmental haricots verts et beurre CEE2 (échalote) coulommiers tomme purée de pommes BIO	rillettes au thon sardine et beurre paupiette au veau jus aux herbes brocolis CEE2 persillé et riz emmental bleu crème dessert parfum chocolat crème dessert parfum vanille	Repas Ecosse coleslaw shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF RAV fromage frais sucré carrot cake	salade capri (mezze penne, tomates, olives) colin d'Alaska MSC pané et citron trio de légumes BIO et pdt fromage à tartiner BIO fruit frais de saison au choix
gouters :				
pain de mie fromage à tartiner ananas au sirop	baguette confiture fraise fruit frais produit laitier frais	moelleux amandes lait fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais lait	bricoles tranches x2 petit fromage frais jus de pommes

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