

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 1^{er} au 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain		carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym	cheeseburger VBF	émincés de poulet LR sauce caramel	galette de soja sauce milanaise
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	produit laitier frais	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	
	lapin en chocolat	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum chocolat
goûters :	goûters :	goûters :		
		baguette fromage tranchette purée pomme coing jus de fruit		

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 LR	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	= Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 8 au 12 avril 2024 vacances zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
daube de bœuf VBF aux olives	omelette BIO et emmental râpé	saucisses de Francfort* <i>saucisses de volaille</i>	haché au veau sauce poivre	tomates vinaigrette au fromage blanc
semoule (et légumes)	épinards sauce blanche et pdt	lentilles et carottes CEE2	purée de courgettes et pdt	beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert
chaource AOP	yaourt sucré BIO local circuit court	fromage frais arôme	fromage à tartiner	riz BIO
fruit frais BIO	éclair parfum vanille	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	compote pomme HVE

goûters :

biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré spécialité bi fruit	pain de mie fromage à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange	baguette beurre et 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 exploitations 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 de blé doré	carottes râpées BIO	palet fromager	œuf dur mayonnaise	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
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)	petits pois CEE2 carottes
rôti de poulet sauce brune	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt	fraises (et sucre)	edam BIO
haricots verts CEE2 (échalote)	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison		brownies
petit fromage frais arôme				

goûters :

croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais fromage frais sucré	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques compote	barre marbée fromage frais arôme fruit frais	riz soufflé lait nature fruit 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 exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 22 au 26 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		rillettes au thon	Repas Ecosse	salade de pépinettes fraîcheur
			coleslaw	
ailles de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	shepherd's pie (lentilles, oignons, petits pois, purée pdt)	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	coulommiers			
fruit frais BIO	purée de pommes BIO	crème dessert parfum chocolat	carrot cake	produit laitier frais

goûters :

		moelleux amandes lait nature fruit 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 exploitations de niveau 2
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable