

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)</p> <p>cordon bleu volaille</p> <p><i>palets fromagers</i></p> <p><u>trio de légumes BIO</u></p> <p>suisse aux fruits BIO</p>	<p>cubes de colin d'alaska</p> <p>MSC sauce rougail</p> <p><i>rougail végété</i></p> <p>riz BIO</p> <p>chaource AOP/AOC</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>steak haché de bœuf</p> <p>VBF sauce poivre</p> <p><i>galette de soja</i></p> <p>beignets de brocolis</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p><i>Repas Allemagne</i></p> <p>potage poireaux pdt</p> <p><i>sauté de porc* LR, saucisse de Francfort</i></p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>pdt et chou choucroute</p> <p><i>gaufre au chocolat</i></p>	<p><u>carottes râpées BIO</u></p> <p>omelette BIO et emmental râpé</p> <p>coquillettes BIO et ratatouille</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
<p>pain de mie</p> <p>confiture fraise</p> <p>lait nature</p>	<p>cookies</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>croissant</p> <p>lait nature et poudre choco</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>beurre et miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>compote de pomme HVE</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

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>velouté légumes BIO</p> <p>paupiette au veau sauce barbecue <i>boulettes de soja sauce barbecue</i></p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ails de poulet LR <i>tarte méditerranéenne</i></p> <p>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon <i>falafels et ketchup</i></p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>fromage BIO</p> <p>banane</p>	<p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron <i>boulettes de blé façon thai</i></p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p>
gôters :	gôters :	gôters :	gôters :	gôters :
gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop	baguette gelée groseille crème dessert	baguette barres chocolat au lait 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

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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>ravioli au bœuf VBF</p> <p><i>ravioli aux légumes</i></p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p><i>tortilla (1/2 enfant)</i></p> <p>petits pois CEE2</p> <p>fromage BIO</p> <p>compote pomme HVE</p>	<p>œuf dur et mayonnaise</p> <p>tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)</p> <p>haricots beurre (échalote) CEE2</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg vinaigrette au basilic</p> <p>jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup)</p> <p><i>bouchées de blé pané et ketchup</i></p> <p><u>pommes campagnardes</u></p> <p>ananas au sirop</p>	<p>carottes râpées</p> <p>hoki MSC (plein filet) doré au beurre)</p> <p><i>galette de soja</i></p> <p>épinards sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème dessert saveur vanille</p>
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette fromage à tartiner jus de fruit	brioche confiture fraise produit laitier frais	biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis	baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	pain au lait nougat 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

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 <i>boulettes de blé façon thai</i>	velouté légumes BIO			salade verte BIO sauce mimosa
	goulash de bœuf VBF <i>omelette sauce tomate végété</i>	gratin de colin d'Alaska, julienne de légume et pdt	rôti de porc* sauce charcutière <i>bâtonnets mozzarella</i>	mezze penne à la napolitaine (plat complet végété)
riz BIO à l'indienne	purée de chou-fleur et pomme de terre	<i>gratin savoyard végété</i>	poêlée de légumes (échalote) et pdt	
fromage frais sucré		yaourt arôme	crème anglaise	rondelé BIO
fruit frais de saison	moelleux amandes	fruit frais de saison	gâteau fondant chocolat	compote pomme HVE
gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :	gâteaux :
baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE	riz soufflé lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruit	baguette confiture abricot produit laitier frais	biscuits fourrés fraise x2 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

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