

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|----------|---|------------------------------------|
| <u>salade de blé niçois (blé, maïs, tomates)</u> | betteraves vinaigrette | | <i>Repas Allemagne</i> | <u>carottes râpées BIO</u> |
| cordon bleu volaille | cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail | | potage poireaux pdt | omelette BIO et emmental râpé |
| <u>trio de légumes BIO</u> | riz BIO | | sauté de porc* LR, saucisse de Francfort | coquillettes BIO et ratatouille |
| suisse aux fruits BIO | chaource AOP/AOC | | pdt et chou choucroute | yaourt sucré |
| fruit frais BIO | fruit frais de saison | | carré de l'est | fruit frais de saison |
| | | | gaufre au chocolat | |

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

Légendes :

VBV = 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 |
|----------------------------------|---|----------|---|---|
| velouté légumes BIO | salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette) | | concombres vinaigrette | <u>tomates vinaigrette à l'estragon</u> |
| paupiette au veau sauce barbecue | ailes de poulet LR | | riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons) | pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron |
| semoule | trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO | | | chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO) |
| fromage frais arôme | <u>fromage à tartiner BIO</u> | | fromage BIO | saint nectaire AOP/AOC |
| fruit frais BIO | gélifié goût vanille nappé caramel | | banane | clafoutis cerises |

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

Légendes :

VBV = 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 |
|---|--------------------------------|----------|--|--|
| <u>velouté de légumes BIO</u> | taboulé (<u>semoule BIO</u>) | | laitue iceberg vinaigrette au basilic | carottes râpées |
| ravioli au bœuf VBF | <u>nuggets de poulet BIO</u> | | jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) | hoki MSC (plein filet) doré au beurre) |
| yaourt arôme BIO local et circuit court | petits pois CEE2 | | frites | épinards sauce blanche (et pdt) |
| <u>fruit frais BIO</u> | <u>fromage BIO</u> | | pont l'évêque AOP/AOC | emmental |
| | compote pomme HVE | | ananas au sirop | crème dessert saveur vanille |

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 |
|----------------------------------|---------------------------------------|----------|-------------------------------------|--|
| betteraves vinaigrette | velouté légumes BIO | | concombres vinaigrette | salade verte BIO sauce mimosa |
| émincés de poulet sauce tandoori | goulash de bœuf VBF | | rôti de porc* sauce charcutière | mezze penne à la napolitaine (plat complet végé) |
| riz BIO à l'indienne | purée de chou-fleur et pomme de terre | | poêlée de légumes (échalote) et pdt | rondelé BIO |
| fromage frais sucré | coulommiers | | crème anglaise | compote pomme HVE |
| fruit frais de saison | moelleux amandes | | gâteau fondant chocolat | |

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