

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	mardi gras tomates et olives noires	betteraves BIO vinaigrette	salade verte BIO	carottes râpées
nuggets de poulet <i>émincés de blé sauce forestière</i>	steak haché VBF RAV sauce barbecue <i>boulettes de soja sauce barbecue</i>	ravioli aux légumes au gratin	émincés de volaille à l'orientale <i>omelette sauce tomate</i>	merlu sauce curry coco
petits pois BIO	purée "tricolore" BIO (carotte brocolis pomme de terre)		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule BIO
gouda	suisse aux fruits BIO	fromage frais à tartiner	petit fromage frais sucré	camembert
fruit frais BIO	<i>beignet parfum chocolat noisettes</i> <i>sirop de grenadine</i>	mousse au chocolat	fruit frais de saison	fruit frais BIO

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf VBF <i>garniture provençale</i>	haché au veau et jus aux herbes <i>boulettes végétales</i>	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon de volaille <i>tortilla</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
lentilles	chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)	 <i>parmentier végétarien</i>	haricots verts BIO	riz BIO
fromage AOP/AOC	fromage ovale	mimolette à la coupe	st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais BIO	banane	fruit frais de saison

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates BIO sauce estragon	salade de maïs (et tomate)	carottes aux raisins	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate	nuggets de poulet (plein filet)		beaufilet de hoki (MSC) poêlé
<i>tarte flan aux 3 fromages</i>	<i>quenelles nature sauce tomate</i>	<i>nuggets de blé</i>	tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic	
trio de légumes BIO (pomme de terre BIO) <i>trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis</i>	garniture cassoulet (haricot blanc)	haricots plats (échalote)		purée brocolis pomme de terre BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner BIO	crème anglaise
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais BIO	<i>poire production locale HVE</i>	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

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves sauce ciboulette	carottes râpées BIO	accras de morue	roulade de volaille (et cornichon) <i>salade de maïs</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	cordon bleu <i>omelette</i>	steak haché VBF sauce tomate <i>œufs durs</i>	wings de poulet LR <i>boulettes de blé pané façon thaï</i>	cheese burger VBF <i>galette de soja provençale sauce tomate</i>
<i>ravioli aux légumes</i>	haricots verts BIO	épinards au gratin (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes) <i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i>	pommes campagnardes
yaourt arôme BIO local et circuit court	carré de l'est	coulommiers	petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	crème dessert au chocolat	fruit frais BIO	fruit frais de saison	purée de pomme BIO

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

HVE = Haute Valeur Environnementale

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : **100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable**