

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 | steak haché VBF RAV sauce barbecue | ravioli aux légumes au gratin | émincés de volaille à l'orientale | 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</i> <i>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 | haché au veau et jus aux herbes | hachis parmentier au bœuf VBF | jambon de volaille | colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne |
| lentilles | chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO) | | 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) | tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic | beaufilet de hoki (MSC) poêlé |
| trio de légumes BIO (pomme de terre BIO) <small>trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis</small> | garniture cassoulet (haricot blanc) | haricots plats (échalote) | fromage à tartiner BIO | purée brocolis pomme de terre BIO |
| fromage frais sucré | emmental à la coupe | bûche au lait de mélange | poire production locale HVE | crème anglaise |
| fruit frais BIO | flan saveur vanille nappé caramel | fruit frais BIO | | 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) | laitue iceberg |
| lasagnes au bœuf VBF | cordon bleu | steak haché VBF sauce tomate | wings de poulet LR | cheese burger VBF |
| yaourt arôme BIO local et circuit court | haricots verts BIO | épinards au gratin (et pdt) | riz BIO (et brunoise de légumes) <small>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</small> | pommes campagnardes |
| fruit frais BIO | carré de l'est | coulommiers | petit fromage frais sucré | fromage AOP/AOC |
| | 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**