

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de maïs (et cœur de palmier)	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)		pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf VBF	haché au veau jus aux herbes		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur sauce blanche (et pdt)		haricots verts BIO	riz
petit fromage frais arôme	fromage ovale		st paulin	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille		banane	brownie

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 verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>		<i>mezze penne tomates concassées et fromage râpé</i>	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small>	garniture cassoulet (haricot blanc)		fromage à tartiner BIO	purée brocolis pomme de terre BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe		<i>poire production locale HVE</i>	crème anglaise
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel			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		salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	cordon bleu		filet de poulet sauce tandoori	cheeseburger
velouté aux fruits mixés	haricots verts (échalote)		riz BIO (et brunoise de légumes) <i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i>	pommes campagnardes
fruit frais BIO	carré de l'est		petit fromage frais sucré	édam
	crème dessert au chocolat		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**