

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes râpées BIO	pâté de campagne* (et cornichon) <i>œuf dur mayonnaise</i>	salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne <i>tortilla</i>	falafel BIO (et ketchup)	manchons de poulet rôtis <i>palet fromager</i>	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>omelette</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
haricots verts BIO (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)	lentilles (et carottes)	torsades BIO à la tomate	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)
yaourt arôme BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner	bûche au lait de mélange	fromage AOP/AOC	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille	fruit frais BIO de saison	banane	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 = issue 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 4 au 8 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette	carottes râpée BIO à l'orange	concombres BIO vinaigrette	laitue iceberg	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>œuf dur mayonnaise</i>
rôti de porc* LR sauce brune	tarte flan méditerranéenne	daube de bœuf VBF	nuggets de poulet BIO	colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre
<i>boulettes de soja sauce tomate</i>		<i>galette végétale sauce poivre</i>	<i>nuggets de blé</i>	
semoule BIO (et ratatouille)	purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO	beignets de brocolis	frites (mayonnaise et ketchup)	riz BIO (et fondue de poireaux)
fromage à la coupe BIO	yaourt sucré	emmental à la coupe	petit fromage frais aux fruits	fromage frais à tartiner
pomme production locale HVE	gâteau (pompon cœur cacao)	liégeois saveur vanille	<u>fruit frais</u>	fruit frais BIO 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 = issue 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 11 au 15 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
radis (et beurre)	<u>chou blanc rémoulade</u>	accras de morue	salade de lentilles	concombres BIO vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus	omelette BIO sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)	steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
<i>crêpes fourrées au fromage</i>		<i>œufs durs mayonnaise</i>	<i>émincés de blé sauce barbecue</i>	
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	épinards au gratin (pdt)	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	camembert	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	purée de pomme BIO	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	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 = issue 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 18 au 22 avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne	œuf dur BIO (mayonnaise)	laitue iceberg	salade de pépinette fraicheur
	paupiette au veau au jus corsé <i>crêpes fourrées aux champignons</i>	chipolatas grillées* <i>falafels</i>	riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)	pizza au fromage
	flageolets (et carottes) au thym	gratin de brocolis (pdt)	<i>riz à l'orientale aux pois chiche</i>	haricots verts BIO (échalote)
	fromage BIO	petit fromage frais aux fruits	fromage AOP/AOC	yaourt sucré BIO local et circuit court
	éclair au chocolat œuf en chocolat	fruit frais BIO de saison	fruit frais	fruit frais BIO 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 = issue 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**