

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé (semoule BIO)	carottes râpées BIO			
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne <small>RAV</small>	falafel (et ketchup)	manchons de poulet rôtis	rôti de porc* LR (froid ou chaud) <small>rôti de poulet froid</small>	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		bûche au lait de mélange	fromage AOP/AOC	crème anglaise
	dessert lacté BIO	fruit frais BIO de saison	banane BIO	gâteau fondant chocolat
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
tranches briocheX2 confiture fraise lait nature	baguette beurre fruit frais	biscuit (>30g) fromage frais sucré jus de fruit	baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)	baguette barres chocoX2 yaourt sucré

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
	carottes râpée BIO à l'orange	concombres BIO vinaigrette		
rôti de porc* LR sauce brune	tarte flan méditerranéenne	daube de bœuf VBF	émincés de poulet façon kebab	colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre
<i>rôti de poulet sauce brune</i>		RAV		
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		suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC
pomme production locale HVE		liégeois saveur vanille	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain au chocolat produit laitier frais jus de fruit	baguette fromage fruit frais	baguette miel fruit frais	baguette barre choco lait compote de pomme (HVE)	brownie yaourt sucré fruit frais

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
				concombres BIO vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus	omelette sauce façon piperade	rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise) <small>RAV</small>	steak haché VBF RAV sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées	haricots beurre (échalote)	trio de légumes BIO (et pdt)	riz BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC	carré de l'est	velouté aux fruits mixés	
biscuit	purée de pomme BIO	fruit frais BIO de saison	fruit frais BIO de saison	dessert lacté BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
baguette fromage à tartiner fruit frais	croissant ourson guimauve fruit frais	barre bretonne petit fromage frais sucré jus de fruit	biscuits fourrés X2 fraise dessert lacté fruit frais	baguette confiture lait chocolaté

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	<p>paupiette au veau au jus corsé</p> <p>flageolets au thym (et carottes)</p> <p>fromage BIO</p> <p>éclair au chocolat œuf en chocolat</p>	<p>œuf dur BIO (mayonnaise)</p> <p>chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i></p> <p>gratin de brocolis (pdt)</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>riz à l'orientale (riz BIO, émincés de volaille BIO, carottes BIO)</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>
	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage coque fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait barres chocoX2 fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner yaourt sucré</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (>30g) petit fromage frais sucré jus de fruit</p>

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**