

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte et céleri (vinaigrette)		pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf VBF	boulettes végétales (et ketchup)		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 vert et beurre (échalote)	riz
petit fromage frais arôme	fromage ovale		st paulin	yaourt sucré
fruit frais de saison	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 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) <i>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</i>	garniture cassoulet (haricot blanc)		fromage frais à tartiner	purée brocolis pomme de terre
fromage frais sucré	emmental à la coupe			crème anglaise
fruit frais de saison	flan saveur vanille nappé caramel		<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 :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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
<p>betteraves sauce ciboulette</p> <p>lasagnes au bœuf VBF</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>carottes râpées</p> <p>omelette</p> <p>haricots verts (échalote)</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert au chocolat</p>		<p>salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i></p> <p>filet de poulet sauce tandoori</p> <p>riz (et brunoise de légumes) <i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i></p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>laitue iceberg</p> <p>moules sauce crèmeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>spécialité pomme fraise</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 = 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**