

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes variés	chou blanc HVE rémoulade		crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	<i> cubes de coinn d alaska MSC sauce crème riboulette</i>
coquillettes (ratatouille)	chou fleur CEE2 sauce blanche (pdt)		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz
yaourt arôme	st paulin		petit fromage frais arôme	pointe de brie
fruit frais de saison HVE	brownie		banane	liégeois 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 = 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

CEE2 = Certificat environnemental des  
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

VIGNY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	Repas Sud Ouest tomates vinaigrette aux olives vertes		salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i>		mezze penne tomates concassée et fromage râpé	pépîte de colin d'Alaska MSC 3 céréales
poêlée de légumes et pdt	garniture cassoulet (haricot blanc)		fromage frais sucré	purée brocolis et pdt
velouté aux fruits mixés	tomme		poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais de saison	gâteau basque			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

CEE2 = Certificat environnemental des productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

VIGNY

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	carottes râpées HVE		salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	cordon bleu de volaille		émincés de volaille sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)		riz et brunoise de légumes	frites
fruit frais de saison HVE	édam		petit fromage frais sucré	emmental
	crème dessert saveur vanille		fruit frais de saison	compote de pommes allégée en sucre HVE

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

CEE2 = Certificat environnemental des  
productions de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable