

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté potiron	mardi gras tomates et olives noires	concombres vinaigrette	salade verte BIO	carottes râpées
nuggets de poulet	steak haché VBF RAV sauce barbecue	ravioli aux légumes	émincés de volaille façon kebab	merlu sauce curry coco
petits pois	purée "tricolore" (pdt, carotte, brocolis)	fromage frais à tartiner	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	semoule BIO
gouda	suisse aux fruits BIO	mousse au chocolat	petit fromage frais sucré	camembert
fruit frais BIO	<i>beignet parfum chocolat noisettes sirop de grenadine</i>		fruit frais de saison	fruit frais de saison

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	nouvelle recette/nouveau produit	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 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)	velouté légumes variés	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf VBF	boulettes végétales (et ketchup)	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur sauce blanche (et pdt)	mimolette à la coupe	haricots verts BIO	riz
petit fromage frais arôme	fromage ovale	fruit frais de saison	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 de maïs (et tomate)	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet)	nuggets de poulet (plein filet)		beaufilet de hoki (MSC) poêlé
poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small>	<i>saucisses de volaille</i>	haricots plats (échalote)	<i>mezze penne tomates concassées et fromage râpé</i>	purée brocolis pomme de terre BIO
fromage frais sucré	emmental à la coupe	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner BIO	crème anglaise
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	<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 :				
VBF = Viande Bovine Française	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	* = Plat contenant du porc	<i>nouvelle recette/nouveau produit</i>	AOC = Appellation Origine Contrôlée	MSC = pêche durable
	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	

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	accras de morue	salami* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	laitue iceberg
lasagnes au bœuf VBF	omelette	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	filet de poulet sauce tandoori	moules sauce crèmeuse
velouté aux fruits mixés	haricots verts (échalote)	épinards au gratin (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes) brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons	frites
fruit frais BIO	carré de l'est	coulommiers	petit fromage frais sucré	édam
	crème dessert au chocolat	fruit frais de saison	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 :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	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**