

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade		crêpe fourrée sauce au fromage	betteraves HVE vinaigrette
goulash de bœuf VBF	omelette BIO		jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i>	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
yaourt arôme	st paulin		petit fromage frais arôme	pont l'évêque AOP/AOC
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
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé BIO</p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>trio de légumes BIO (et pdt BIO)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>Repas Sud - Ouest</p> <p>tomates vinaigrette aux olives vertes</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>fromage AOP/AOC individuel</p> <p>gâteau basque</p>		<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</p> <p>fromage frais sucré</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de viande
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable

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	boulette chou kale BIO et ketchup		émincé de poulet LR sauce tandoori	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)		riz BIO (et brunoise de légumes)	frites
fruit frais de saison HVE	edam		petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
	crème dessert saveur vanille BIO		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 :

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 viande
pdt = pomme de terre
MSC = pêche durable