

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé ( <b>semoule BIO</b> )	<b>carottes râpées BIO</b>		salade de maïs (et cœur de palmier)	tomates vinaigrette
sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne	<b>falafel BIO</b> (et ketchup)		rôti de porc* LR (froid ou chaud) <i>rôti de poulet froid</i>	hoki MSC (plein filet) pané (et citron)
<b>haricots verts BIO</b> (échalote)	gratin de pomme de terre (et courgettes)		<b>torsades BIO</b> à la tomate	<b>chou fleur BIO</b> sauce blanche (et pdt)
<b>yaourt arôme BIO local et circuit court</b>	fromage frais à tartiner		fromage AOP/AOC	crème anglaise
fruit frais de saison	dessert lacté (gélifié) saveur vanille		banane	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 = 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
betteraves vinaigrette	<b>carottes râpée BIO</b> à l'orange		laitue iceberg	saucisson à l'ail* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>
rôti de porc* LR sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i>	tarte flan méditerranéenne		<b>nuggets de poulet BIO</b>	colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre
<b>semoule BIO</b> (et ratatouille)	<b>purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO</b>		frites (mayonnaise et ketchup)	<b>riz BIO</b> (et fondue de poireaux)
<b>fromage à la coupe BIO</b>	yaourt sucré		petit fromage frais aux fruits	fromage frais à tartiner
pomme production locale HVE	gâteau (pompon cœur cacao)		fraises (et sucre)	<b>fruit frais BIO de saison</b>

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
radis (et beurre)	tomates sauce ciboulette		salade de lentilles	<b>concombres BIO</b> vinaigrette
émincés de poulet LR et son jus	<b>omelette BIO</b> sauce façon piperade		steak haché VBF sauce barbecue	merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic
<b>chou fleur BIO</b> crème de brocolis (et pdt)	pommes de terre rissolées		épinards au gratin (pdt)	<b>riz BIO</b>
<b>yaourt sucré BIO local</b> et circuit court	fromage AOP/AOC		velouté aux fruits mixés	gouda
gaufrettes parfum chocolat (plumétis)	<b>purée de pomme BIO</b>		<b>fruit frais BIO de saison</b>	crème dessert 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 = 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	betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne		laitue iceberg	salade de pépinette fraicheur
	paupiette au veau au jus corsé		<b>riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)</b>	pizza au fromage
	<b>carottes BIO</b> (et flageolets) au thym		fromage AOP/AOC	<b>haricots verts BIO</b> (échalote)
	<b>fromage BIO</b>		fraises (et sucre)	<b>yaourt sucré BIO local et circuit court</b>
	éclair au chocolat œuf en chocolat			<b>fruit frais BIO de saison</b>

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**