

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	concombres BIO sauce à l'aneth	<i>Repas Espagnol</i>
bœuf bourguignon VBF	manchons de poulet	moules sauce à la crème	fusillis BIO	<i>melon HVE</i>
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	(ratatouille) et fromage rapé	<i>beignets de calamars (anneau entier)</i>
saint nectaire AOP/AOC individuel	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fromage frais sucré	riz BIO façon paëlla
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	yaourt sucré BIO
				<i>churros</i>

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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 AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	laitue iceberg	salami* (et cornichon)	macédoine
	semoule BIO		<i>roulade de volaille et cornichon</i>	
	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	roti de porc *LR sauce pruneaux
	haricots beurre CEE2 (échalote)	mezze penne	trio de légumes BIO (échalote) (et pdt)	<i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	yaourt framboise BIO local	carré de l'est	petit fromage frais sucré	purée pomme de terre nature BIO
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais de saison HVE	cantal AOP/AOC individuel
			fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
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 AB (écrit en vert)	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	émincés de poulet BIO sauce façon béarnaise	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	semoule BIO
	mimolette	velouté aux fruits mixés	fromage BIO individuel	petit fromage frais arôme
	compote BIO	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)

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 AB (écrit en vert)

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 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>boulette de blé panée</p> <p>tortis BIO (et ratatouille)</p> <p>chaource AOP / AOC à la coupe</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>salade verte BIO</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>st paulin</p> <p>dessert lacté BIO</p>	<p>pizza au fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>FERIE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>spécialité pomme poire HVE</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

<p>Légendes :</p> <p>VBF = Viande Bovine Française</p> <p>RAV = Race à Viande</p>	<p>VPF = Viande Porc Française</p> <p>* = Plat contenant du porc</p> <p>LR = Label Rouge</p>	<p># = Aide UE à destination des écoles</p> <p>nouvelle recette/nouveau produit</p> <p>produit issu AB (écrit en vert)</p>	<p>AOP = Appellation Origine Protégée</p> <p>AOC = Appellation Origine Contrôlée</p> <p>HVE = Haute Valeur Environnementale</p>	<p>CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2</p> <p>pdt = pomme de terre</p> <p>MSC = pêche durable</p>
--	--	---	---	---