

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 28 février au 4 mars 2022 VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de blé sauce forestière	<u>mardi gras</u> steak haché VBF RAV sauce barbecue	betteraves BIO vinaigrette	salade verte BIO	merlu sauce curry coco
petits pois BIO	purée pdt carotte brocolis BIO	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	émincés de poulet BIO sauce aux épices	semoule BIO
gouda	suisse aux fruits BIO	mousse au chocolat	pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	camembert
fruit frais BIO	beignet parfum chocolat noisettes sirop de grenadine		petit fromage frais sucré	fruit frais BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
pain chocolat	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette beurre fruit frais	biscuit compote	pain de mie barres chocolat x2 fruit frais

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 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)		pizza au fromage	
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)		jambon* qualité supérieure VPF	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou-fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	hachis parmentier au bœuf VBF	jambon de volaille	riz BIO
petit fromage frais arôme		mimolette à la coupe	haricots verts BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais BIO	banane BIO	brownie
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
barre bretonne compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	baguette fromage à tartiner fruit frais

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
sauté de bœuf VBF aux oignons RAV	tomates BIO sauce estragon émincés de poulet LR sauce tomate	nuggets de poulet (plein filet)	tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
trio de légumes BIO (pdt BIO)	haricots blancs BIO	haricots plats (échalote)	fromage à tartiner BIO	purée brocolis pomme de terre BIO
fromage frais sucré	flan saveur vanille nappé caramel	bûche au lait de mélange	poire production locale HVE	crème anglaise
fruit frais BIO	fruit frais BIO	fruit frais BIO		gâteau fondant chocolat
goûters : tranches briocheX2 compote	goûters : madeleine fruit frais	goûters : baguette confiture fruit frais	goûters : moelleux amandes fruit frais	goûters : baguette fromage tranchette fruit frais

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 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées BIO	accras de morue	salami* (et cornichon) roulade de volaille (et cornichon)	moules sauce crèmeuse
	omelette BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	wings de poulet LR	
		RAV		
	haricots verts BIO	épinards au gratin (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes) brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons	frites
yaourt arôme BIO local et circuit court			suisse aux fruits BIO	édam
fruit frais BIO	crème dessert au chocolat	fruit frais BIO		purée de pomme BIO
goûters :	goûters :	goûters :	goûters :	goûters :
gâteau marbré compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette beurre fruit frais	pain au lait compote	galette bretonne fruit frais	baguette confiture fruit frais

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**