

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 28 mars au 1er avril 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>taboulé (semoule BIO)</p> <p>sauté bœuf VBF sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>falafel BIO (et ketchup)</p> <p>gratin de pomme de terre (et courgettes)</p> <p>dessert lacté (gélifié) saveur vanille</p>	<p>ailes de poulet LR rôtis</p> <p>carottes BIO (et lentilles)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>jambon* qualité supérieure <i>rôti de poulet froid</i></p> <p>torsades BIO à la tomate</p> <p>tomme</p> <p>banane</p>	<p>hoki MSC (plein filet) pané (et citron)</p> <p>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt)</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g)</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette barres chocoX2 fruit frais</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 = 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
<p>rôti de porc* sauce brune <i>rôti de poulet sauce brune</i></p> <p>semoule BIO (et ratatouille)</p> <p>fromage à la coupe BIO</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>carottes râpée BIO à l'orange</p> <p>tarte flan méditerranéenne</p> <p>purée aux légumes BIO et pomme de terre BIO</p> <p>yaourt sucré</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>daube de bœuf VBF</p> <p>beignets de brocolis</p> <p>liégeois saveur vanille</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>frites (mayonnaise et ketchup)</p> <p>petit fromage frais aux fruits</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>colin d'alaska MSC (plein filet) doré au beurre</p> <p>riz BIO (et fondue de poireaux)</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>
<p>goûters :</p> <p>pain au chocolat</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>fromage</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>miel</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette</p> <p>barre choco lait</p> <p>compote de pomme (HVE)</p>	<p>goûters :</p> <p>brownie</p> <p>fruit frais</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 = 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
<p>émincés de poulet LR et son jus</p> <p>chou fleur BIO crème de brocolis (et pdt)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>gaufrettes parfum chocolat (plumétis)</p>	<p>omelette BIO sauce façon piperade</p> <p>pommes de terre rissolées</p> <p>camembert</p> <p>purée de pomme BIO</p>	<p>rôti de bœuf VBF froid (et mayonnaise)</p> <p>haricots beurre (échalote)</p> <p>fromage BIO</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>steak haché VBF sauce barbecue</p> <p>épinards au gratin (pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO vinaigrette</p> <p>merlu MSC (plein filet) sauce citron et basilic</p> <p>riz BIO</p> <p>dessert lacté BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>croissant fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>barre pâtissière (gâteau) fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuits fourrésX2 fraise fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette confiture fruit frais</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 = 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	<p>paupiette au veau au jus corsé</p> <p>flageolets (et carottes) au thym</p> <p>fromage BIO</p> <p>éclair au chocolat</p> <p>œuf en chocolat</p>	<p>œuf dur BIO (mayonnaise)</p> <p>chipolatas grillées* <i>merguez grillées</i></p> <p>gratin de brocolis (pdt)</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>riz à l'orientale (riz BIO épices aux carottes BIO et émincés de volaille BIO)</p> <p>fromage ovale</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>pizza au fromage</p> <p>haricots verts BIO (échalote)</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>
	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage coque fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>pain au lait fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) fruit frais</p>

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 = issue 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 25 au 29 avril 2022 Vacances Scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>bœuf bourguignon VBF</p> <p>petits pois (et champignons)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>biscuit BIO</p>	<p>carottes râpées BIO</p> <p>cordon bleu de volaille</p> <p>courgettes BIO au gratin (et pdt)</p> <p>mousse au chocolat au lait</p>	<p>moules sauce crémeuse</p> <p>frites</p> <p>édam</p> <p>fruit frais BIO de saison</p>	<p>concombres BIO sauce à l'aneth</p> <p>torsade BIO (ratatouille BIO) et fromage râpé BIO</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>cassolette colin d'alaska MSC quenelles de brochet</p> <p>semoule BIO</p> <p>fromage à la coupe</p> <p>purée de pomme BIO</p>
<p>goûters :</p> <p>tranches briocheX2</p> <p>fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>baguette fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>goûters :</p> <p>biscuit (30g) fruit frais</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 = 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