

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté de légumes BIO</p> <p>pizza au fromage</p> <p>batonnière de carottes</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>sauté de bœuf VBF</p> <p>purée de pdt et courgettes BIO</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>	<p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>émincés de poulet BIO sauce aux épices</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>carré de l'est</p> <p>crème dessert BIO saveur chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain chocolat</p> <p>fruit frais</p>	<p>baguette pâte à tartiner fruit frais</p>	<p>baguette beurre fruit frais</p>	<p>biscuit</p> <p>compote</p>	<p>pain de mie barres chocolat x2 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	repas végétariens * = Plat contenant du porc LR = Label Rouge	VPF = Viande Porc Française # = 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 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO		laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	
goulash de bœuf VBF	omelette BIO	hachis parmentier au bœuf VBF	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 verts BIO	riz BIO
yaourt arôme BIO	st paulin			pointe de brie
	brownie	fruit frais BIO	banane BIO	liégeois saveur vanille
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
barre bretonne compote de pomme (allégée en sucre, HVE)	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g <u>fruit frais</u>	baguette pâte à tartiner <u>fruit frais</u>	baguette fromage à tartiner fruit frais
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
Légendes :	repas végétariens	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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	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>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p>Repas Sud Ouest</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i></p> <p>haricots blancs BIO</p> <p>tomme</p> <p>gâteau basque</p>	<p>nuggets de poulet BIO</p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>salade verte BIO sauce mimosa</p> <p>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</p> <p>fruit frais BIO</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>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches briocheX2 spécialité pomme fraise	<u>biscuit</u> fruit frais	baguette gelée groseille <u>fruit frais</u>	gaufrette parfum vanille <u>fruit frais</u>	baguette fromage tranchette fruit frais
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				
Légendes :	repas végétariens	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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	pdt = pomme de terre
				MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées HVE	accras de morue	œuf dur BIO et mayonnaise	moules sauce crème
yaourt arôme BIO local et circuit court	boulette chou kale BIO et ketchup	rôti de bœuf VBF froid	émincé de poulet LR sauce tandoori	frites
fruit frais de saison HVE	haricots verts BIO	épinards sauce blanche (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes)	emmental
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
gâteau marbré	baguette beurre fruit frais	galette bretonne	pain au lait	baguette confiture fruit frais
<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>	<u>fruit frais</u>
	crème dessert saveur vanille BIO	fruit frais BIO	suisse aux fruits BIO	purée de pomme BIO

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

Légendes :	repas végétariens	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	produit issu agriculture biologique	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge			HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable