

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves vinaigrette échalote	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)	*	pizza au fromage	choux blanc rémoulade
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)		jambon* qualité supérieure VPF	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
<i>garniture provençale</i>	chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)		<i>tortilla (1/2 enfant)</i>	riz BIO
farfalles	fromage ovale		haricots verts BIO	yaourt sucré BIO local et circuit court
fromage AOP/AOC	liégeois saveur vanille		st paulin	
fruit frais BIO			banane	brownie

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé	tomates BIO sauce estragon	*	salade verte sauce mimosa	concombres vinaigrette
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate			beaufilet de hoki (MSC) poêlé
<i>tarte flan aux 3 fromages</i>	<i>quenelles natures sauce tomate</i>		tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic	purée brocolis pomme de terre BIO
trio de légumes BIO (pomme de terre BIO) <i>trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis</i>	garniture cassoulet (haricot blanc)		fromage à tartiner BIO	crème anglaise
fromage frais sucré	emmental à la coupe		poire production locale HVE	gâteau fondant chocolat
fruit frais BIO	flan saveur vanille nappé caramel			

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves sauce ciboulette</p>	<p>carottes râpées BIO</p>		<p>salami* (et cornichon)</p> <p><i>salade de maïs</i></p>	<p>laitue iceberg</p>
<p>lasagnes au bœuf VBF</p>	<p>omelette BIO</p>		<p>wings de poulet LR</p> <p><i>boulettes de blé pané façon thaï</i></p>	<p>moules sauce crèmeuse</p>
<p>ravioli aux légumes (plat complet)</p>	<p>haricots verts BIO</p>		<p>riz BIO (et brunoise de légumes)</p> <p><i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i></p>	<p>frites</p>
<p>yaourt arôme BIO local et circuit court</p>	<p>carré de l'est</p>		<p>petit fromage frais sucré</p>	<p>fromage AOP/AOC</p>
<p>fruit frais BIO</p>	<p>crème dessert au chocolat</p>		<p>fruit frais de saison</p>	<p>purée de pomme BIO</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 = 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