

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain salade texane	salade de lentilles	carottes râpées
	boulettes d'agneau jus au thym	cheeseburger VBF	émincés de poulet LR sauce caramel	galette de soja sauce milanaise
	<u>carottes BIO (ail et persil)</u>	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO
	fromage à tartiner	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	edam BIO
	madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) lapin en chocolat	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
	céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette purée pomme coing	pain au lait barre chocolat lait jus de pomme	baguette beurre et miel 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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 08 au 12 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette framboise</p> <p><u>garniture couscous végé</u></p> <p>semoule</p> <p>chaource AOP</p> <p><b>fruit frais BIO</b></p>	<p>laitue iceberg</p> <p><u>cordon bleu de volaille</u></p> <p>épinards sauce blanche et pdt</p> <p><b>yaourt sucré BIO local circuit court</b></p> <p>éclair parfum vanille</p>	<p>salade de maïs (et poivrons)</p> <p>saucisses de Francfort*</p> <p>lentilles et carottes CEE2</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais de saison</p>	<p>roulade de volaille (et cornichon)</p> <p>haché au veau sauce poivre</p> <p>purée de courgettes et pdt</p> <p>fromage à tartiner</p> <p>fraises (et sucre)</p>	<p>tomates vinaigrette au fromage blanc</p> <p>beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert</p> <p><b>riz BIO</b></p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>compote pomme HVE</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
<p>biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve</p>	<p>pain de mie fromage à tartiner fruit frais</p>	<p>brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange</p>	<p>baguette gelée groseille crème dessert</p>	<p>baguette pâte à tartiner 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 = Label Rouge

# = Aide UE à destination des écoles

*nouvelle recette/nouveau produit*

**produit issu agriculture biologique**

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 15 au 19 avril 2024 VACANCES ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade pdt ciboulette	<b>carottes râpées BIO</b>	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune	<b>nuggets de poulet BIO</b>	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt	gouda	petits pois CEE2
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	fraises (et sucre)	<b>edam BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison		brownies
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	barre marbée fromage frais arôme sirop de grenadine	riz soufflé lait nature fruit frais

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

<b>Légendes :</b>	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	<b>produit issu agriculture biologique</b>	Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 22 au 26 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de lentilles	salade verte vinaigrette estragon	rillettes au thon	<i>Repas Ecosse</i>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	<i>coleslaw</i>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>semoule BIO et ratatouille</b>	haricots verts et beurre CEE2 (échalote)	brocolis CEE2 persillé et riz	<i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i>	<b>trio de légumes BIO et pdt</b>
velouté aux fruits mixés	coulommiers	emmental	<i>fromage frais sucré</i>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pommes BIO</b>	crème dessert parfum chocolat	<i>carrot cake</i>	fruit frais de saison
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
pain de mie fromage à tartiner ananas au sirop	baguette confiture fraise fruit frais	moelleux amandes lait nature fruit frais	baguette pâte à tartiner fruit frais	brioche tranches x2 petit fromage frais arôme jus de pommes

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

Equivalent EGALIM

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de  
niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable