

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 24 au 28 avril 2023 Vacances Scolaires zone B/C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
betteraves HVE vinaigrette	achard de légumes HVE	salade de maïs (et tomates)	laitue iceberg	Repas Espagnol
bœuf bourguignon VBF	manchons de poulet	moules sauce à la crème	ravioli aux légumes au gratin	melon HVE
petits pois CEE2 (et champignons)	courgettes au gratin et pdt	frites	fromage frais sucré	beignets de calamars (anneau entier)
fromage ovale	fromage frais à tartiner	pointe de brie	fromage frais sucré	riz façon paëlla
quatre quart pur beurre	mousse au chocolat au lait	fruit frais de saison HVE	fraises (et sucre)	yaourt sucré
				churros

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	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	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 2 au 5 mai 2023 Vacances Scolaires Zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	taboulé	laitue iceberg	salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille et cornichon</i>	macédoine
	crêpes fourrées sauce au fromage	rôti de bœuf froid VBF (et cornichon)	hoki MSC (plein filet) doré au beurre	rôti de porc* VPF sauce pruneaux <i>rôti de poulet sauce pruneaux</i>
	haricots beurre CEE2 (échalote)	mezze penne	poêlée de légumes (échalotes) et pdt	purée de pommes de terre nature
	yaourt arôme	carré de l'est	petit fromage frais sucré	coulommiers
	brownie	crème dessert vanille	fruit frais de saison HVE	fruit frais de saison HVE

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	CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc	nouvelle recette/nouveau produit	AOC = Appellation Origine Contrôlée	pd = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = Label Rouge	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 9 au 12 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	carottes râpées HVE	concombres vinaigrette	tomates vinaigrette	œuf dur mayonnaise
	émincés de volaille sauce façon béarnaise	carbonade de bœuf VBF	tarte au fromage (emmental)	casserolette cornu d'alaska MSC quenelles de brochet
	pommes façon sarladaises	poêlée de légumes et riz	épinards sauce blanche (pdt)	semoule
	mimolette	velouté aux fruits mixés	tomme individuelle	petit fromage frais arôme
	compote de pommes HVE	tarte au flan	melon HVE	fraises (et sucre)

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	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	produit issu agriculture biologique	HVE = Haute Valeur Environnementale	MSC = pêche durable

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 15 au 19 mai 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves HVE vinaigrette</p> <p>boulette de blé panée</p> <p>tortis (et ratatouille)</p> <p>emmental</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>coleslaw</p> <p>hachis parmentier au bœuf VBF</p> <p>st paulin</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>pizza au fromage (emmental)</p> <p>rôti de porc* froid (et mayonnaise) <i>rôti de poulet froid (et mayonnaise)</i></p> <p>batonnière aux carottes jaunes (riz)</p> <p>yaourt sucré</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>FERIE</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>sauté de bœuf VBF sauce à la moutarde</p> <p>pommes de terre et salsifis persillés</p> <p>fromage frais à tartiner</p> <p>spécialité pomme poire HVE</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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable