



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	duo carotte céleri BIO (vinaigrette)		pizza au fromage	
goulash de bœuf BIO VBF	boulettes végétales (et ketchup)	hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid <small>jambon de volaille</small>	colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne
farfalles	chou fleur BIO sauce blanche (pomme de terre BIO)		haricots verts BIO	riz BIO
fromage AOP/AOC	fromage ovale	fromage BIO		yaourt sucré BIO local et circuit court
fruit frais BIO	liégeois saveur vanille	fruit frais BIO	banane	brownie

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

Légendes :

VPF = Viande Bovine Française

RAV = Race à Viande

VFP = 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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable



MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 14 au 18 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
sauté de bœuf VBF aux oignons	tomates BIO sauce estragon	nuggets de poulet (plein filet)	salade verte sauce mimosa	beaufilet de hoki (MSC) poêlé
trio de légumes BIO (pomme de terre BIO) trio de légumes : chou fleur, carottes, brocolis	émincés de poulet LR sauce tomate	haricots plats (échalote)	tortelloni tomates mozzarella BIO jus au basilic	purée brocolis pomme de terre BIO
fromage AOP/AOC	garniture cassoulet (haricot blanc)	bûche au lait de mélange	fromage à tartiner BIO	crème anglaise
fruit frais BIO	crème dessert BIO	fruit frais BIO	poire production locale HVE	gâteau fondant chocolat

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

pat = 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 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées BIO	accras de morue	salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	
	omelette BIO	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	wings de poulet LR	moules sauce crémeuse
	haricots verts BIO	épinards au gratin (et pdt)	riz BIO (et brunoise de légumes) <i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i>	frites
yaourt arôme BIO local et circuit court	carré de l'est	fruit frais BIO	suisse aux fruits BIO	fromage AOP/AOC
fruit frais BIO	crème dessert au chocolat			spécialité pomme fraise

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

Pour l'année scolaire 2021 - 2022 : 100% de nos fruits sont issus d'une filière durable et responsable