

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté BIO	œuf dur BIO mayonnaise			
pizza au fromage	sauté de bœuf VBF	tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth	wings de poulet LR	beaufilet de hoki poêlé MSC
batonnière de carottes	purée de pdt et courgettes BIO		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	brocolis CEE2 sauce blanche et pdt
	yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage frais à tartiner BIO	suisse aux fruits BIO	fromage AOP AOC
fruit frais BIO		mousse au chocolat	fruit frais BIO	crème dessert BIO saveur chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
pain chocolat petit fromage frais sucré <u>fruit frais</u>	baguette pâte à tartiner <u>lait</u>	baguette beurre fruit frais	riz soufflé lait nature compote	pain de mie barres chocolat x2 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

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	omelette	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
goulash de bœuf VBF		hachis parmentier au bœuf VBF	rôti de porc* LR froid <i>jambon de volaille</i>	
coquillettes BIO et ratatouille		chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	haricots verts BIO	riz BIO
yaourt arôme		fromage BIO	fruit frais BIO	banane BIO
gouters : barre bretonne pâte de pomme (allégée en sucre, lait nature	gouters : baguette confiture fraise fruit frais	gouters : biscuit >30g produit laitier frais <u>fruit frais</u>	gouters : baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop	gouters : baguette fromage à tartiner fruit frais
	brownie			dessert lacté BIO

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

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
taboulé BIO			potage	
sauté de bœuf VBF aux oignons	émincés de poulet LR sauce tomate	bouchées de blé		pépité de colin d'Alaska MSC 3 céréales
poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)	haricots blancs BIO	haricots plats (échalote)	fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé	purée brocolis pomme de terre BIO
yaourt sucré BIO local et circuit court	fromage AOP/AOC individuel	bûche au lait de mélange		crème anglaise
	gâteau basque	fruit frais BIO	fruit frais BIO	gâteau fondant chocolat
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
tranches briocheX2 barre choco lait spécialité pomme fraise	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette gelée groseille petit fromage frais arôme	gaufrette parfum vanille yaourt arôme jus de fruit	baguette fromage tranchette 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

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 BIO	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	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)	fromage AOP/AOC
	crème dessert saveur vanille BIO	fruit frais BIO	petit fromage frais sucré	purée de pomme BIO
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
gâteau marbré lait nature <u>fruit frais</u>	baguette beurre fruit frais	galette bretonne lait arôme fruit au sirop	pain au lait barre chocolat x2 jus de fruit	baguette confiture yaourt sucré

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