

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 01 au 05 avril 2024

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------|--|----------|---------------------------------|---------------------------------|
| FERIE | taboulé (à la semoule BIO) | | salade de lentilles | carottes râpées |
| | boulettes d'agneau jus au thym | | émincés de poulet sauce caramel | galette de soja sauce milanaise |
| | carottes CEE2 (ail et persil) | | beignets de brocolis | coquillettes BIO |
| | fromage à tartiner | | petit suisse au fruits BIO | edam BIO |
| | madeleine marbrée (biscuit local et circuit court) | | ananas frais | liégeois parfum chocolat |
| | lapin en 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

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 |
|-------------------------------------|---|----------|---------------------------------------|---|
| betteraves vinaigrette framboise | laitue iceberg | | roulade de volaille (et cornichon) | tomates vinaigrette au fromage blanc |
| daube de bœuf VBF aux olives | omelette BIO et emmental râpé | | haché au veau sauce poivre | beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert |
| semoule | épinards sauce blanche et pdt | | purée de courgettes et pdt | riz BIO |
| chaource AOP | yaourt sucré BIO local circuit court | | fromage à tartiner | gouda BIO |
| fruit frais BIO | éclair parfum vanille | | fraises (et sucre) | compote pomme HVE |

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 | carottes râpées BIO | | œuf dur mayonnaise | tomates vinaigrette au cerfeuil |
| rôti de porc* LR sauce brune | nuggets de poulet BIO | | fusilli BIO , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété) | beaufilet de hoki MSC doré au beurre |
| haricots verts CEE2 (échalote) | chou-fleur CEE2 et pdt au gratin | | | petits pois CEE2 |
| petit fromage frais arôme | bûche au lait de mélange | | gouda | edam BIO |
| fruit frais BIO | gélifié saveur vanille nappé caramel | | fraises (et sucre) | brownies |

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 22 au 26 avril 2024 VACANCES ZONE B

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|---|----------|--|---------------------------------------|
| salade de lentilles | salade verte vinaigrette estragon | | <i>Repas Ecosse</i> | salade de pépinettes fraîcheur |
| ailes de poulet LR | tarte aux légumes du soleil BIO | | <i>coleslaw</i> | colin d'Alaska MSC pané et citron |
| semoule BIO et ratatouille | haricots verts et beurre CEE2 (échalote) | | <i>shepherd's pie (oignons, petits pois, céleri et purée de pdt) au bœuf VBF</i> | trio de légumes BIO et pdt |
| velouté aux fruits mixés | pont l'évêque AOP | | <i>fromage frais sucré</i> | fromage à tartiner BIO |
| fruit frais BIO | purée de pommes BIO | | <i>carot cake</i> | fruit frais de saison |

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