

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 28 février au 4 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de blé sauce forestière	<u>mardi gras</u> steak haché VBF RAV sauce barbecue		salade verte <b>BIO</b> émincés de poulet <b>BIO</b> sauce aux épices	merlu sauce curry coco
petits pois	purée "tricolore" (pdt, carotte, brocolis)		pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)	<b>semoule BIO</b>
gouda	<b>suise aux fruits BIO</b> beignet parfum chocolat noisettes sirop de grenadine		petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
<b>fruit frais BIO</b>				<b>fruit frais BIO</b>

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

VBF = Viande Bovine Française

\* = Plat contenant du porc

nouvelle recette/nouveau produit

AOC = Appellation Origine Contrôlée

RAV = Race à Viande

LR = Label Rouge

produit issu agriculture biologique

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 7 au 11 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><b>duo carotte céleri BIO</b> (vinaigrette)</p> <p>boulettes végétales (et ketchup)</p> <p>chou fleur sauce blanche (et pdt)</p> <p>liégeois saveur vanille</p>		<p>pizza au fromage</p> <p>jambon* qualité supérieure VPF <i>jambon de volaille</i></p> <p>haricots verts BIO</p> <p>banane</p>	<p>colin d'alaska sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>riz BIO</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p> <p>brownie</p>
<p>goulash de bœuf BIO VBF</p> <p>farfalles</p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>				

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

\* = Plat contenant du porc nouvelle recette/nouveau produit

LR = Label Rouge produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée

AOC = Appellation Origine Contrôlée

HVE = Haute Valeur Environnementale

VBF = Viande Bovine Française

LR = Label Rouge

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

RAV = Race à Viande

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
<p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p>poêlée 4 légumes (échalote) (et pdt) <small>haricots verts, chou fleur, carottes, dés de brocolis (pdt)</small></p> <p>fromage AOP/AOC</p> <p>fruit frais BIO</p>	<p>tomates BIO sauce estragon</p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <small>saucisses de volaille</small></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>flan saveur vanille nappé caramel</p>		<p>tortelloni tomates mozzarella BIO</p> <p>fromage à tartiner BIO</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>beaufilet de hoki (MSC) poêlé</p> <p>purée brocolis pomme de terre BIO</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</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

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 21 au 25 mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées <b>BIO</b>		salami* (et cornichon) <i>roulade de volaille (et cornichon)</i>	
yaourt arôme <b>BIO</b> local et circuit court	omelette <b>BIO</b>		wings de poulet LR	moules sauce crémeuse
fruit frais <b>BIO</b>	haricots verts (échalote)		<b>riz BIO</b> (et brunoise de légumes) <i>brunoise : carottes, poireaux, navets, céleri et oignons</i>	frites
	crème dessert au chocolat		petit fromage frais sucré	fromage AOP/AOC
				purée de pomme <b>BIO</b>

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**