

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

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

<b>Légendes :</b>	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		Equivalent EGALIM	MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>manchons de poulet rôti</p> <p><b>trio de légumes BIO (échalote) et pdt BIO</b></p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p>		<p><b>volaille façon kebab et riz à l'orientale</b></p> <p><small>riz à l'orientale vege (riz, pois chiches, carottes nianons)</small></p> <p><b>gouda BIO</b></p> <p>banane</p>	<p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p><b>chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)</b></p> <p>tomme</p> <p>clafoutis cerises</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*

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 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ravioli au bœuf VBF	nuggets de poulet <i>tortilla (1/2 enfant)</i>		laitue iceberg vinaigrette au basilic	<b>carottes râpées BIO</b>
<i>ravioli aux légumes</i>	<b>petits pois BIO</b>		rôti de porc* et ketchup <i>bouchées de blé pané et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme	edam		frites	épinards sauce blanche (et pdt)
<b>fruit frais BIO</b>	compote pomme HVE		<b>compote pomme BIO</b>	crème dessert saveur vanille

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*

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 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
émincés de poulet sauce tandoori <i>boulettes de blé façon thai</i>	<b>velouté légumes BIO</b>		rôti de porc* sauce charcutière <i>bâtonnets mozzarella</i>	ravioli au bœuf VBF
<b>riz BIO à l'indienne</b>	purée de chou-fleur et pomme de terre		<b>trio de légumes BIO (échalotes) et pdt BIO</b>	<i>mezze penne à la napolitaine (plat complet vénét)</i>
fromage frais sucré			crème anglaise	<b>rondelé BIO</b>
fruit frais de saison	moelleux amandes		gâteau fondant chocolat	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*

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