

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 04 au 08 mars 2024 : VS ZONE B

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
salade de pdt au curry (pdt, curry, ciboulette)	betteraves vinaigrette	laitue iceberg	Repas Allemande	carottes râpées
cordon bleu volaille	cubes de colin d'alaska MSC sauce rougail	steak haché de bœuf VBF sauce poivre	potage poireaux pdt	omelette BIO et emmental râpé
poêlée de légumes	riz BIO	beignets de brocolis	pdt et chou choucroute	coquillettes BIO et ratatouille
suisse aux fruits BIO	chaource AOP/AOC	bûche lait de mélange	carré de l'est	yaourt sucré
fruit frais BIO	fruit frais de saison	liégeois saveur vanille	gaufre au chocolat	fruit frais de saison
<b>gouters :</b> pain de mie confiture fraise lait nature	<b>gouters :</b> cookies fromage frais sucré jus de fruit	<b>gouters :</b> croissant lait nature et poudre choco fruit frais	<b>gouters :</b> baguette beurre et miel fruit frais	<b>gouters :</b> baguette fromage à tartiner compote de 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

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



## semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté légumes <b>BIO</b></p> <p>paupiette au veau sauce barbecue</p> <p>semoule</p> <p>fromage frais arôme</p> <p>fruit frais <b>BIO</b></p> <p><b>gouters :</b> gâteau marbré yaourt sucré jus de fruit</p>	<p>salade de lentilles (lentilles, moutarde, échalote, ciboulette)</p> <p>ailes de poulet LR</p> <p>trio de légumes <b>BIO</b> (échalote) et pdt <b>BIO</b></p> <p>fromage à tartiner</p> <p>gélifié goût vanille nappé caramel</p> <p><b>gouters :</b> céréales au miel lait nature fruit frais</p>	<p>crêpe emmental (emmental, fromage, muscade)</p> <p>rôti de bœuf VBF froid et cornichon</p> <p>purée de potimarron et pdt</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> baguette fromage tranchette cocktail de fruits au sirop</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>riz à l'orientale végété (riz, pois chiches, carottes, oignons)</p> <p>gouda</p> <p>banane</p> <p><b>gouters :</b> baguette gelée groseille crème dessert</p>	<p>céleri rémoulade</p> <p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales et citron</p> <p>chou fleur <b>BIO</b> sauce blanche (et pdt <b>BIO</b>)</p> <p>saint nectaire AOP/AOC</p> <p>clafoutis cerises</p> <p><b>gouters :</b> baguette barres chocolat au lait fruit frais</p>

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

### Légendes :

VPF = Viande Porc Française  
 \* = Plat contenant du porc  
 RAV = Race à Viande

VBF = Viande Bovine Française  
 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
velouté potiron	taboulé (semoule BIO)	œuf dur et mayonnaise	laitue iceberg vinaigrette au basilic	carottes râpées
<u>ravioli aux légumes</u>	nuggets de poulet BIO	tarte chèvre tomate (fromage de chèvre, fromage blanc, oignon, tomate)	jambon* qualité supérieure HVE et VPF (et ketchup) <i>bouchées de blé pané et ketchup</i>	hoki MSC (plein filet) doré au beurre)
yaourt arôme BIO local et circuit court	petits pois CEE2	haricots beurre (échalote) CEE2	frites	épinards sauce blanche (et pdt)
fruit frais BIO	edam	petit fromage frais sucré	pont l'évêque AOP/AOC	emmental
<b>gouters :</b> baguette fromage à tartiner jus de fruit	<b>gouters :</b> brioche confiture fraise produit laitier frais	<b>gouters :</b> biscuit >30g lait nature spécialité pomme cassis	<b>gouters :</b> baguette barres chocolat x2 yaourt arôme	<b>gouters :</b> pain au lait nougat fruit frais
<i>Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements</i>				

### Légendes :

VBF = Viande Bovine Française  
 VPF = Viande Porc Française  
 RAV = Race à Viande  
 LR = Label Rouge  
 # = Aide UE à destination des écoles  
 AOP = Appellation Origine Protégée  
 AOC = Appellation Origine Contrôlée  
 CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2  
 pdt = pomme de terre  
 MSC = pêche durable  
 Equivalent EGALIM



# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

VILLEJUST

## semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>betteraves vinaigrette</p> <p>émincés de poulet sauce tandoori</p> <p><b>riz BIO à l'indienne</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner compote de pomme HVE</p>	<p><b>velouté légumes BIO</b></p> <p>goulash de bœuf VBF</p> <p>purée de chou-fleur et pomme de terre</p> <p>coulommiers</p> <p>moelleux amandes</p> <p><b>gouters :</b> riz soufflé lait nature fruit frais</p>	<p>roulade de volaille et cornichon</p> <p><u>gratin savoyard végété</u></p> <p>yaourt arôme</p> <p>fruit frais de saison</p> <p><b>gouters :</b> baguette fromage tranchette jus de fruit</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>rôti de porc* sauce charcutière <i>bâtonnets mozarella</i></p> <p>poêlée de légumes (échalote) et pdt</p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p> <p><b>gouters :</b> baguette confiture abricot produit laitier frais</p>	<p>salade verte sauce mimosa</p> <p>mezze penne à la napolitaine (plat complet végété)</p> <p><b>rondelé BIO</b></p> <p>compote pomme HVE</p> <p><b>gouters :</b> biscuits fourrés fraise x2 lait nature fruit frais</p>

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

**Légendes :**

- VPF = Viande Porc Française
- \* = Plat contenant du porc
- LR = Label Rouge
- VBF = Viande Bovine Française
- RAV = Race à Viande
- AOP = Appellation Origine Protégée
- AOC = Appellation Origine Contrôlée
- Equivalent EGALIM
- CEEZ = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
- pdt = pomme de terre
- MSC = pêche durable