

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 01 au 05 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
FERIE	taboulé (à la semoule BIO)	Repas Américain salade texane	salade de lentilles	carottes râpées	
	boulettes d'agneau jus au thym	cheeseburger VBF	émincés de poulet LR sauce caramel	galette de soja sauce milanaise	
	carottes CEE2 (ail et persil)	pommes campagnardes et ketchup	beignets de brocolis	coquillettes BIO	
	fromage à tartiner	yaourt arôme	petit suisse au fruits BIO	edam BIO	
	madeleine au miel (biscuit local et circuit court) œuf en chocolat	1/2 pamplemousse rose et sucre	ananas frais	liégeois parfum chocolat	
gouters :		gouters :		gouters :	
	céréales lait nature fruit frais	baguette fromage tranchette purée pomme coing	pain au lait barre chocolat lait jus de pomme	baguette beurre et miel 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

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 daube de bœuf VBF aux olives semoule chaurce AOP fruit frais <b>BIO</b>	laitue iceberg omelette <b>BIO</b> et emmental râpé épinards sauce blanche et pdt yaourt sucré <b>BIO</b> local circuit court éclair parfum vanille	salade de maïs (et poivrons) saucisses de Francfort* <i>crêpe emmental</i> lentilles et carottes CEE2 fromage frais arôme fruit frais de saison	roulade de volaille (et cornichon) haché au veau sauce poivre purée de courgettes et pdt fromage à tartiner fraises (et sucre)	tomates vinaigrette au fromage blanc beaufilet de colin d'Alaska MSC sauce coco citron vert riz <b>BIO</b> gouda <b>BIO</b> compote pomme HVE
<b>gouters :</b> biscuit moelleux citron petit fromage frais sucré ourson guimauve	<b>gouters :</b> pain de mie fromage à tartiner fruit frais	<b>gouters :</b> brioche tranches x2 barres chocolat noir x2 jus d'orange	<b>gouters :</b> baguette gelée groseille crème dessert	<b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner 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  
 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 <b>BIO</b>	palet fromager	œuf dur mayonnaise	tomates vinaigrette au cerfeuil
rôti de porc* LR sauce brune <i>tarte chèvre basilic</i>	nuggets de poulet <b>BIO</b>	rôti de bœuf VBF froid (et ketchup)	<b>fusilli BIO</b> , ratatouille, emmental râpé (plat complet végété)	beaufilet de hoki MSC doré au beurre
haricots verts CEE2 (échalote)	chou-fleur CEE2 et pdt au gratin	purée de butternut et de pdt		<b>petits pois CEE2</b>
petit fromage frais arôme	bûche au lait de mélange	yaourt sucré	gouda	<b>edam BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	gélifié saveur vanille nappé caramel	fruit frais de saison	fraises (et sucre)	brownies
<b>gouters :</b> croissant lait nature et poudre choco compote de pomme HVE	<b>gouters :</b> baguette barres chocolat noir x2 fruit frais	<b>gouters :</b> baguette fromage tranchette jus de fruits exotiques	<b>gouters :</b> barre marbée fromage frais arôme sirop de grenadine	<b>gouters :</b> riz soufflé lait nature fruit frais

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

# = 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	rillettes au thon	<b>Repas Ecosse</b> <b>coleslaw</b>	salade de pépinettes fraîcheur
ailes de poulet LR	tarte emmental	paupiette au veau jus aux herbes	<b>shepherd's pie</b> <b>(oignons, petits pois, céleri et purée de pdt)</b>	colin d'Alaska MSC pané et citron
<b>semoule BIO</b> et ratatouille	<b>haricots verts et beurre</b> <b>CEE2 (échalote)</b>	<b>brocolis CEE2 persillé et</b> <b>riz</b>	<b>au bœuf VBF</b>	<b>trio de légumes BIO</b> et pdt
velouté aux fruits mixés	coulommiers	emmental	<b>fromage frais sucré</b>	<b>fromage à tartiner BIO</b>
<b>fruit frais BIO</b>	<b>purée de pommes BIO</b>	crème dessert parfum chocolat	<b>carotte cake</b>	fruit frais de saison
<b>gouters :</b> pain de mie fromage à tartiner ananas au sirop	<b>gouters :</b> baguette confiture fraise fruit frais	<b>gouters :</b> moelleux amandes lait nature fruit frais	<b>gouters :</b> baguette pâte à tartiner fruit frais	<b>gouters :</b> brioches tranches x2 petit fromage frais arôme jus de pommes

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

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