

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

lundi 27 février au 3 mars 2023 VS ZONE C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>velouté potiron</p> <p>pizza au fromage</p> <p>batonnière de carottes</p> <p>camembert</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>œuf dur BIO mayonnaise</p> <p>sauté de bœuf VBF</p> <p>purée de pdt et courgettes BIO</p> <p>yaourt sucré BIO local et circuit court</p>	<p>tortelloni au saumon (MSC) jus crème à l'aneth</p> <p>fromage frais à tartiner BIO</p> <p>mousse au chocolat</p>	<p>émincés de volaille façon kebab</p> <p>pommes campagnardes (mayonnaise ketchup)</p> <p>suisse aux fruits BIO</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p>beaufilet de hoki poêlé MSC</p> <p>brocolis CEE2 sauce blanche et pdt</p> <p>fromage AOP AOC</p> <p>crème dessert BIO saveur chocolat</p>
gouters :	gouters :	gouters :	gouters :	gouters :
<p>pain chocolat</p> <p>petit fromage frais sucré</p> <p>jus de fruit</p>	<p>baguette</p> <p>pâte à tartiner</p> <p>fruit au sirop</p>	<p>baguette</p> <p>beurre</p> <p>fruit frais</p>	<p>riz soufflé</p> <p>lait nature</p> <p>compote</p>	<p>pain de mie</p> <p>barres chocolat x2</p> <p>fruit frais</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

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 6 au 10 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté légumes BIO	chou blanc HVE rémoulade	laitue iceberg vinaigrette fromage blanc	crêpe fourrée sauce au fromage	
goulash de bœuf VBF	omelette BIO		rôti de porc* LR froid	cubes de colin d'alaska MSC sauce crème ciboulette
coquillettes BIO et ratatouille	chou fleur BIO sauce blanche (et pdt BIO)	hachis parmentier au bœuf VBF	<i>jambon de volaille</i>	
yaourt arôme BIO	st paulin		haricots vert et beurre CEE2 (échalote)	riz BIO
	brownie	compote de pomme HVE	banane	fromage BIO
				liégeois saveur vanille
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
barre bretonne pâte de pomme (allégée en sucre, lait nature	baguette confiture fraise fruit frais	biscuit >30g produit laitier frais jus de fruit	baguette pâte à tartiner cocktail de fruit au sirop	baguette fromage 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des  
exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 13 au 17 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>taboulé BIO</b></p> <p>sauté de bœuf VBF aux oignons</p> <p><b>poêlée 4 légumes BIO (échalote) (et pdt)</b></p> <p>velouté aux fruits mixés</p>	<p><b>Repas Sud Ouest</b></p> <p>saucisses*, saucisson* à l'ail (façon cassoulet) <i>saucisses de volaille</i></p> <p>garniture cassoulet (haricot blanc)</p> <p>fromage AOP/AOC individuel</p> <p>gâteau basque</p>	<p><b>nuggets de poulet BIO</b></p> <p>haricots plats (échalote)</p> <p>bûche au lait de mélange</p> <p>fruit frais de saison HVE</p>	<p><b>salade verte BIO sauce mimosa</b></p> <p><b>fusilli BIO tomates concassées et fromage râpé</b></p> <p>fromage frais sucré</p> <p>poire production locale HVE</p>	<p>pépite de colin d'Alaska MSC 3 céréales</p> <p><b>purée brocolis pomme de terre BIO</b></p> <p>crème anglaise</p> <p>gâteau fondant chocolat</p>
<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>	<b>gouters :</b>
tranches briocheX2 barre choco lait spécialité pomme fraise	céréales au miel lait nature fruit frais	baguette gelée groseille petit fromage frais arôme	gaufrette parfum vanille yaourt arôme jus de fruit	baguette fromage tranchette 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

HVE = Haute Valeur Environnementale

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 20 au 24 mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
lasagnes au bœuf VBF	carottes râpées HVE	accras de morue	salami* et cornichon <i>roulade de volaille et cornichon</i>	<u>colin d'alaska pané (et mayonnaise)</u>
	<u>cordon bleu de volaille</u>	<u>œufs durs et mayonnaise</u>	émincé de poulet LR sauce tandoori	frites
	haricots verts (échalote) CEE2 et (pdt)	épinards sauce blanche (et pdt)	<b>riz BIO (et brunoise de légumes)</b>	
yaourt arôme BIO local et circuit court			<u>suisse aux fruits BIO</u>	fromage AOP/AOC
<u>fruit frais BIO</u>	<b>crème dessert saveur vanille BIO</b>	fruit frais de saison HVE		<b>purée de pomme BIO</b>
göüters :	gouters :	gouters :	gouters :	göüters :
gâteau marbré lait nature ourson guimauve	baguette beurre fruit frais	galette bretonne lait arôme fruit au sirop	pain au lait barre chocolat x2 jus de fruit	baguette confiture yaourt sucré

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

CEE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MSC = pêche durable